

# 100 prostych przepisów na pyszne koktajle



# BRANDY



## Spis treści

Side Car .....	4
Bee's Kiss .....	4
Creamy Dirty Mother .....	4
Brandy Buck .....	4
Brandy Fizz.....	5
Brandy Milk Punch .....	5
Winter Martini .....	5
Extradition .....	5
Zoom.....	6
Brandy Rickey .....	6
Brandy Mint Julep.....	6
Brandy Gump Cocktail.....	6
Brandy Peach Smash.....	6
Dizzy Dame .....	7
Brandy Fix .....	7
Brandy Hot Chocolate.....	7



## **Wprowadzenie**

Sztuka komponowania koktajli, czyli tak zwana miksologia, jest bardzo obszerna. Potrzeba wiele czasu i praktyki, aby zgłębić jej wszystkie tajniki i tworzyć koktajle na światowym poziomie. Na szczęście nie wszyscy musimy pracować w barach i starać się sprostać wyszukanym oczekiwaniom naszych gości. Najczęściej koktajle robimy dla siebie i znajomych, a cel, który chcemy osiągnąć, to przede wszystkim dobra zabawa. Największym problemem w przygotowywaniu koktajli jest zawsze brak odpowiedniej ilości składników alkoholowych. Nie posiadamy w domu profesjonalnego baru z niezliczoną ilością alkoholi, to co mamy, to kilka najprostszych odmian. We wszystkich poradnikach mało jest receptur wykorzystujących tylko jeden alkohol, zazwyczaj koktajle zawierają kilka i to czasem trudnych do kupienia składników alkoholowych. Wszystko to powoduje, iż nawet jeżeli chcielibyśmy pobawić się w tworzenie koktajli, to nie mamy do tego narzędzi i jak zawsze kończymy na wódce z colą.

Biorąc powyższe pod uwagę, zebraliśmy dla was sto prostych do przygotowania koktajli bazujących tylko na jednym składniku alkoholowym. Receptury nie wymagają użycia bezalkoholowych składników i dodatków, których nie bylibyśmy w stanie kupić tanio w pobliskim sklepie. Przygotowanie zebranych koktajli nie wymaga również użycia skomplikowanego sprzętu. Wszystkie narzędzia lub ich zamienniki na pewno mamy w domu. Niektóre receptury pozostawiliśmy w ich oryginalnej wersji, inne zaś zmodyfikowaliśmy i nagięliśmy do naszych potrzeb.

W celu większej przejrzystości, pogrupowaliśmy nasze koktajle według użytych składników alkoholowych. Wszystkie receptury podzieliliśmy na sześć części dedykowanych kolejno: wódce, ginowi, rumowi, tequili, whisky i brandy.

Miłej zabawy.



Klasyczna brandy jest destylatem białego wina, leżakującym w beczkach przez określony czas. Brandy wytwarzana jest wszędzie tam gdzie uprawia się winorośl i produkuje wino. W zależności od kraju pochodzenia podlega różnym regulacjom.

*Jeżeli konfitura jest wystarczająco słodka, można zmniejszyć lub całkowicie zrezygnować z użycia syropu cukrowego.*

*Syrop miodowy uzyskuje się poprzez zmieszanie miodu i wody w równych proporcjach.*

*Intensywność koktajlu zależy od ilości użytego imbiru i własnych preferencji.*

### **Side Car**

brandy 60 ml  
konfitura z pomarańczy łyżka stołowa  
sok z cytryny 20 ml  
syrop cukrowy 10 ml  
Wstrząśnij mocno wszystkie składniki z lodem i odcedź bez lodu do kieliszka koktajlowego.



Cocktail Glass

### **Bee's Kiss**

brandy 60 ml  
sok z cytryny 10 ml  
syrop miodowy 30 ml  
Wstrząśnij wszystkie składniki z lodem i odcedź bez lodu do kieliszka koktajlowego.



Cocktail Glass

### **Creamy Dirty Mother**

brandy 60 ml  
espresso 30 ml  
syrop cukrowy 20 ml  
śmietanka 20 ml  
mleko 40 ml  
Komponuj z lodem w niskim szkle, wstrząśnij lub mocno zamieszaj.



Old Fasioned

### **Brandy Buck**

brandy 60 ml  
świeży imbir kilka obranych plasterków  
7 up/sprite 100 ml  
W wysokiej szklance wygnieć imbir, zasyp lodem, wlej pozostałe składniki i dokładnie wymieszaj.



Highball

*Aby odrobiny cynamonu  
nie przedostały się do  
kieliszka, użyj bardzo  
gęstego sita.*

### **Hard Case**

brandy 60 ml  
syrop porzeczkowy 10 ml  
sok z cytryny 10 ml  
Wstrząśnij wszystkie składniki z lodem  
i odcedź bez lodu do kieliszka  
koktajlowego.



### **Brandy Fizz**

brandy 40 ml  
sok pomarańczowy 40 ml  
sok z limonki 20 ml  
syrop cukrowy 10 ml  
7up/sprite 40 ml  
W wysokiej szklance z lodem wstrząśnij  
pierwsze cztery składniki. 7up/sprite  
dodaj na końcu.



### **Brandy Milk Punch**

brandy 40 ml  
syrop cukrowy 20 ml  
mleko 40 ml  
śmietanka 40 ml  
Komponuj z lodem w wysokim szkle,  
wstrząśnij lub mocno zamieszaj.



### **Winter Martini**

brandy 60 ml  
sok jabłkowy 40 ml  
syrop cukrowy 20 ml  
cynamon laska  
Na dnie szejкера rozkrusz laskę  
cynamonu, dodaj lód i pozostałe  
składniki. Mocno wstrząśnij i odcedź  
bez lodu do kieliszka koktajlowego.



### **Extradition**

brandy 60 ml  
sok z limonki 10 ml  
sok jabłkowy 20 ml  
przecier z truskawek 40 ml  
Wstrząśnij wszystkie składniki  
i odcedź bez lodu do schłodzonego  
kieliszka.



*Przecier brzoskwiniowy  
uzyskamy miksując owoce  
z puszki.*

### **Zoom**

brandy 40 ml

miód 20 ml

mleko 20 ml

śmietanka 20 ml

Na dnie szejкера wymieszaj dokładnie brandy i miód. Dodaj pozostałe składniki. Wstrząśnij z lodem i odcedź bez lodu do schłodzonego kieliszka.



Cocktail Glass

### **Brandy Rickey**

brandy 40 ml

sok z limonki 20 ml

syrop cukrowy 20 ml

woda gazowana 100 ml

Wstrząśnij pierwsze trzy składniki w wysokiej szklance z lodem, a następnie dodaj wody gazowanej.



Highball

### **Brandy Mint Julep**

brandy 60 ml

syrop cukrowy 20 ml

mięta 8 listków

W niskim szkle rozetrzyj mięte z syropem cukrowym. Zasyp kruszonym lodem i dodaj brandy. Zamieszaj i uzupełnij szklanke lodem.



Old Fashioned

### **Brandy Gump Cocktail**

brandy 60 ml

sok z cytryny 20 ml

grenadyna 10 ml

Wstrząśnij wszystkie składniki z lodem w szejkerze i odcedź bez lodu do kieliszka koktajlowego.



Cocktail Glass

### **Brandy Peach Smash**

brandy 60 ml

syrop cukrowy 20 ml

sok z cytryny 20 ml

mięta 8 listków

przecier brzoskwiniowy 40 ml

Rozetrzyj mięte i syrop cukrowy na dnie szejкера. Dodaj pozostałe składniki. Wstrząśnij z lodem i odcedź bez lodu do kieliszka koktajlowego.



Cocktail Glass

*Jeżeli konfitura jest wystarczająco słodka, można zmniejszyć lub całkowicie zrezygnować z użycia syropu cukrowego.*

### **Dizzy Dame**

brandy 40 ml  
espresso 20 ml

konfitura wiśniowa łyżka stołowa  
śmietanka 20 ml

Na dnie szejkera wymieszaj dokładnie brandy i konfiturę. Dodaj pozostałe składniki. Wstrząśnij z lodem i odcedź bez lodu do schłodzonego kieliszka.



Cocktail Glass

### **Brandy Fix**

brandy 60 ml  
konfitura z wiśni łyżka stołowa  
sok z cytryny 20 ml  
syrop cukrowy 10 ml

Wstrząśnij mocno wszystkie składniki z lodem i odcedź bez lodu do kieliszka koktajlowego.



Cocktail Glass

### **Brandy Hot Chocolate**

brandy 40 ml  
gorąca czekolada 60 ml  
śmietanka 20 ml

Wymieszaj wszystkie składniki w kubku lub szklance z uchem. Dodatkowo można dodać na wierzch bitą śmietanę i startą gałkę muszkatołową.



Irish Coffee Glass

***Sprawdź kolejne części z serii:  
„100 prostych przepisów na pyszne  
koktajle”  
- tylko na Mójbar.pl***

