

Szerokie zastosowanie syropów
1883 MAISON ROUTIN
w miksologii

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE

Bidfood
Farutex

AKADEMIA
KULINARNA
FARUTEX



Tomato - gin - sour

Składniki:

- Białko 20 ml
- Syrop 1883 pomidorowy 15 ml
- Sok z limonki 15 ml
- Gin 40 ml
- Dekoracje: rozmaryn, burak, cukinia, pomarańcza

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki wymieszaj w shakerze z lodem, następnie przelej do szkła typu coupe. Do dekoracji wykorzystaj rozmaryn, buraka, cukinię oraz pomarańczę.



Agnieszka Cieślar

Przygodę z barmaństwem rozpoczęła w 2010 r., uczęszczając do Technikum Hotelarskiego w Wiśle. Przez cztery lata aktywnie uczestniczyła nie tylko w szkolnych zajęciach, ale również konkursach szkolnych – w Polsce i Czechach.

W ciągu ośmiu ostatnich lat wzięła udział w ponad 60 konkursach krajowych i zagranicznych. Od pięciu lat jest członkinią Stowarzyszenia Polskich Barmanów. Wśród barmańskich umiejętności najbardziej ceni sobie tworzenie dekoracji: z przyjemnością spędza wiele godzin na tworzeniu nowych projektów i dzieleniu się wiedzą z młodymi adeptami sztuki barowej.

Największym marzeniem Agnieszki była możliwość reprezentowania Polski na Mistrzostwach Świata Barmanów. W 2018 r. to marzenie się spełniło i Agnieszka wróciła z Tallina ze złotym medalem.

- | | |
|-------------------|---|
| I miejsce | Mistrzostwa Świata Barmanów Tallinn 2018 |
| II miejsce | Lubuski Cup Toruń 2016 |
| I miejsce | Eliminacje Calvados Nouvelle Kraków 2016 |
| II miejsce | Lubuski Cup Toruń 2015 |
| II miejsce | Hamilton Beach Cup Warszawa 2015 |

Zapraszamy do poznania autorskich receptur przygotowanych przez Agnieszkę – w tym przepisu na zwycięski koktajl, który zapewnił jej złoty medal w kategorii „long drink” na Mistrzostwach Świata Barmanów w Tallinie!

Summer chillout

Składniki:

- Imbir 1 plaster
- Sok z limonki 20 ml
- Syrop 1883 piña colada 20 ml
- Świeży sok z mandarynek 30 ml
- Wódka 30 ml
- Dekoracje: mięta, pomarańcza, cukinia, trawa niedźwiedzia

Sposób przygotowania:

Imbir, sok z limonki oraz syrop z mudleruj, następnie dodaj pozostałe składniki wymieszaj w shakerze. Do dekoracji wykorzystaj mięte, pomarańczę, cukinię oraz trawę niedźwiedzia.



The Blooming Cherryness

Składniki:

- Tarty burak 1 łyżka barmańska
- Sok z limonki 30 ml
- Syrop 1883 wiśniowy 20 ml
- Świeży sok ananasowy 50 ml
- Likier brzoskwiniowy 30 ml
- Whisky 40 ml
- Dekoracje: burak, marchewka, mięta, pomarańcza, proso, trawa niedźwiedzia

Sposób przygotowania:

Burak, sok z limonki oraz syrop zmudleruj, następnie dodaj pozostałe składniki. Całość wymieszaj w shakerze z lodem, a następnie przelej do dużego szkła typu long drink wypełnionego kostkami lodu - za pomocą metody double strain (podwójne sitko - tak, aby kawałki buraka nie znalazły się w drinku). Koktajl udekoruj burakiem, marchewką, miętą, pomarańczą, prosem oraz trawą niedźwiedzią.



I miejsce

Mistrzostwa Świata
Barmanów w Tallinnie
w kategorii „long drink”



Evening by the fireplace

Składniki:

- Czarna kawa 1 porcja
- Syrop 1883 rumowy 20 ml
- Dekoracje: bita śmietana

Sposób przygotowania:

Do kubka wlej czarną kawę. Następnie dodaj porcję syropu. Kawę udekoruj bitą śmietaną.

Vacation memories

Składniki:

- Herbata żółte owoce rooibos 1 porcja
- Syrop 1883 mirabelkowy 15 ml
- Syrop 1883 yuzu 5 ml
- Imbir 2 plastry
- Gałązka rozmarynu 1 szt.
- Dekoracje: pomarańcza, mięta, laska cynamonu, imbir

Sposób przygotowania:

Herbatę zaparz, dodaj syropy i całość wymieszaj. Do szkła wrzuć imbir oraz rozmaryn. Udekoruj herbatę pomarańczą, miętą, laską cynamonu oraz imbirem.





Winter sip

Składniki:

- Herbata żurawina 1 porcja
- Syrop 1883 mango 20 ml
- Pomarańcza 1 plaster
- Goździki - wedle uznania
- Dekoracje: skórka pomarańczowa, laska cynamonu, mięta

Sposób przygotowania:

Herbatę zaparzyć i dodać syrop. W plaster pomarańczy wbij kilka goździków i umieścić w kubku. Herbatę udekorować skórką pomarańczową, laską cynamonu oraz miętą.

Greetings from Polynesia

Składniki:

- Syrop 1883 falernum 10 ml
- Syrop 1883 ice tea peach 10 ml
- Sok z limonki 10 ml
- Świeży sok z granatu 20 ml
- Likier Cointreau 10 ml
- Biały rum 40 ml
- Dekoracje: granat, imbir, mięta, laska cynamonu

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki wymieszać w shakerze z lodem. Szkló typu *tiki style* wypełnić lodem i nalej koktajl z shakera. Całość udekorować granatem, imbirem, miętą oraz laską cynamonu.



Gossip with the best friend

Składniki:

- Spienione mleko - do dekoracji
- Syrop 1883 speculoos lub brownie 5 ml
- Espresso 1 porcja
- Syrop 1883 orzech laskowy 5 ml
- Dekoracje: cynamon, pianki o smaku cynamonu

Sposób przygotowania:

Spienione mleko wleć do wysokości $\frac{3}{4}$ szklanki i dodaj porcję syropu speculoos / brownie. Następnie wleć do szklki espresso - delikatnym strumieniem. Pozostałą piankę z mleka wymieszaj z syropem orzechowym, a następnie za pomocą łyżeczki umieść ją na wierzchu kawy. Całość udekoruj cynamonem oraz piankami o smaku cynamonu.

