



AUTUMN RECIPES

BY HERBARISTA

Здесь вы сможете ознакомиться с рецептами на основе наших сиропов.
Мы собрали серию рецептов с горячими и охлажденными напитками. Больше
рецептов вы можете найти на нашем сайте в разделе «рецепты».

Bon appétit.



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

СЛИВОВАЯ МАТЧА

Матча с ароматом сливы, миндаля и ванили — для гармонии и тепла!

7 мл

Сироп Herbarista
Plum Hit
*Слива

5 мл

Сироп Herbarista
Phenomenal Tonka
*Бобы тонка

2 гр

Матча (зеленая)

120 мл

Миндальное молоко

1 шт

Бадьян

Способ приготовления:

Взбейте в питчере матчу с миндальным молоком и сиропами до оптимальной температуры;

Процедите через ситечко в стеклянный бокал для латте;

Украсьте звёздочкой бадьяна — готово!



PEAR HEAVEN

Освежающий лимонад с ароматом сочной груши, пряных сухофруктов и легкой ноткой корицы. Почувствуйте вкус райского наслаждения в каждом глотке!

10 мл

Сироп Herbarista
Eros Pear Elixir
*Груша со специями

20 мл

Кордиал Herbarista
Sweet Home
*Сухофрукты

20 мл

Свежевыжатый
лимонный сок

20 гр

Свежая груша

10 мл

Пюре груши

120 мл

Вода газированная

1 палочка

Корица

Способ приготовления:

Нарежьте грушу слайсами;

Поместите все ингредиенты в высокий бокал со льдом;

Хорошо перемешайте;

Украсьте слайсом груши и палочкой корицы — готово!



МОЛОЧНЫЙ УЮТ

Нежный молочный коктейль с ароматом тыквы и банана.
Погрузитесь в атмосферу тёплой осени!

10 мл

Сироп Herbarista
Pumpkin Head
*Тыква

10 мл

Сироп Herbarista
King Kong
*Банан

100 гр

Мороженое
пломбир

100 мл

Молоко

50 мл

Сливки 11%

10 гр

Банан свежий

Способ приготовления:

Поместите все ингредиенты в блендер;

Взбейте до однородной кремовой консистенции;

Перелейте в бокал и украсьте долькой банана — готово!



ВИШНЕВАЯ КОЛА

Согревающий чай с ароматом сочной вишни, пряной колы и бергамота. Ностальгический вкус любимой газировки в уютном чайном исполнении!

15 мл

Сироп Herbarista
Cherry Lady *Вишня
с виноградной косточкой

15 мл

Сироп Herbarista
Pemberton's Coke
*Легендарная кола

10 гр

Чай
Эрл Грэй

30 гр

Замороженная вишня

500 мл

Вода

3 шт

Гвоздика

1 палочка

Корица

Способ приготовления:

Соедините в чайнике все ингредиенты;
Залейте кипятком и дайте настояться 5 минут;
Перемешайте настой с помощью ложки или форсунки;
Готово!



КЛЕНОВЫЙ РАФ

Согревающий кофейный напиток с богатым кленово-каштановым ароматом и карамельным оттенком.
Идеальный выбор для ароматного старта дня!

7 мл

Сироп Herbarista
Original Maple
*Кленовый с каштаном

5 мл

Сироп Herbarista
Double Burn Caramel
*Карамель двойного
обжига

100 мл

Молоко

30 мл

Сливки 11%

30 мл

Эспрессо

Способ приготовления:

Сварите порцию эспрессо;

Соедините в питчере сиропы, молоко, сливки и эспрессо;

Взбейте до образования плотной, нежной пены;

Перелейте в кружку — готово!





АЛКОГОЛЬНЫЕ

ПРЯНАЯ ЕЖЕВИКА

Согревающий глинтвейн с насыщенным ягодным ароматом ежевики и восточными пряностями. Идеальный напиток для уютных вечеров в кругу близких!

7 мл

Сироп Herbarista
Blackberry Magic
*Ежевика с листьями

5 мл

Сироп Herbarista
Spice Bazaar
*Восточные пряности

120 мл

Красное сухое
вино

2 шт

Гвоздика

1 шт

Цедра апельсина

1 палочка

Корица

Способ приготовления:

Соедините все ингредиенты в сотейнике или термокружке;

(Сотейник) Подогрейте напиток до легкого кипения, не доводя до активного бурления;

(Кружка) Подогрейте с помощью форсунки (например, кофемашины) до легкого кипения;

Перелейте в кружку для подачи;

Украсьте цедрой апельсина — готово!



САДОВЫЙ ДАЙКИРИ

Освежающий дайкири с сезонным настроением — фруктовое сочетание, которое радует даже в прохладные дни.

5 мл

Сироп Herbarista
Double Strawberry
*Клубника и земляника

5 мл

Сироп Herbarista
Apple Power
*Яблоко с листьями

20 мл

Пюре малины

30 мл

Свежевыжатый
лаймовый сок

5 гр

Малина свежая

50 мл

Ром

Способ приготовления:

Охладите бокал для подачи (мартини бокал);

Соедините все ингредиенты в шейкере со льдом и тщательно встряхните;

Процедите коктейль через стрейнер в охлаждённый бокал, отелив от льда;

Украсьте малиной на шпажке — готово!



ОСЕННИЙ ХАЙБОЛ

Изысканный хайбол, сочетающий в себе свежесть яблока и малины с легкими табачно-ванильными нотками и бодрящим джином. Осеннее настроение в бокале!

7 мл

Сироп Herbarista
Apple Power
*Яблоко с листьями

3 мл

Сироп Herbarista
Arôme de Tabac
*Табак-ваниль

5 мл

Сироп Herbarista
Raspberry Show
*Малина с листьями

30 мл

Свежевыжатый
лимонный сок

150 мл

Вода газированная

1 шт

Сушеное яблоко

2 шт

Малина свежая

50 мл

Джин

Способ приготовления:

Наполните высокий бокал льдом;

Добавьте все ингредиенты и тщательно перемешайте;

Украсьте малиной и долькой сушёного яблока — готово!



RED CURRANT SMASH

Освежающий коктейль с ярким вкусом черной смородины, ароматом красного базилика и нотками розового джина. Лёгкий акцент, который задаёт настроение вечеру.

10 мл

Сироп Herbarista
Black Currant
*Черная смородина
с листьями

60 мл

Джин (розовый)

25 мл

Свежевыжатый
лимонный сок

8 гр

Красный базилик
(листья)

Способ приготовления:

Охладите бокал льдом;
Соедините все ингредиенты в шейкере и засыпьте льдом;
Встряхните энергично в течение 10 секунд;
Процедите через сито и стрейнер на свежий лёд в бокал для подачи;
Украсьте красным базиликом — готово!





Примечание: фотографии напитков, сопровождающие рецепты, носят исключительно иллюстративный характер и не являются точным отображением внешнего вида, состава или способа подачи готового продукта.