



WINTER RECIPES

BY HERBARISTA

Здесь вы сможете ознакомиться с рецептами на основе сиропов и кордиалов Herbarista. Мы подготовили подборку горячих и освежающих напитков. Ещё больше идей — в нашем Telegram-канале: [@herbarista_store](https://t.me/herbarista_store).

Bon appétit.



ХОЛОДНЫЕ

Карамельный персик

Ингредиенты:

5 мл	Сироп Herbarista Double Burn Caramel *карамель
10 мл	Сироп Herbarista Cashmere Peach *персик
20 мл	Пюре персика
10 мл	Пюре лимона
10 мл	Мёд
120 мл	Содовая (или безалкогольное игристое)
для наполнения	Кусковой лёд
для украшения	Консервированный персик

Способ приготовления:

- 1. Наполните винный бокал кусковым льдом.
- 2. Добавьте сиропы, пюре персика, пюре лимона и мёд, затем перемешайте.
- 3. Аккуратно долейте содовую, сохраняя плавный переход.
- 4. Украсьте консервированным персиком, предварительно обожжённым горелкой.



Имбирный микстейк

Ингредиенты:

15 мл	Сироп Herbarista Gingerbread *имбирный пряник
20 г	Банан
120 мл	Молоко
40 г	Мороженое
1 щепотка	Корица молотая
10 г	Лёд
для украшения	Взбитые сливки

Способ приготовления:

1. Предварительно охладите все ингредиенты в холодильнике.
2. Добавьте сироп, банан, молоко, мороженое, корицу и лёд в блендер и взбейте до однородной консистенции.
3. Перелейте в бокал хайбол.
4. Украсьте взбитыми сливками и молотой корицей.



Тайга гренадин

Ингредиенты:

8 мл	Сироп Herbarista Siberian Taiga *еловый
6 мл	Сироп Herbarista Authentic Grenadine *гренадин
25 мл	Пюре лимона
15 мл	Мёд
120 мл	Содовая
для наполнения	Кусковой лёд
для украшения	Еловая ветвь

Способ приготовления:

1. Наполните хайбол кусковым льдом.
2. Добавьте сиропы, пюре лимона, мёд и содовую, затем аккуратно перемешайте.
3. Украсьте еловой ветвью.





КОФЕЙНЫЕ

Пряничный латте

Ингредиенты:

40 мл	Эспрессо
150 мл	Молоко
1 щепотка	Корица
	Пенка «Имбирный пряник» — 50 мл:
20 мл	Сироп Herbarista Gingerbread *имбирный пряник
50 мл	Кипяток
15 капель	Пенообразователь
для украшения	Пряник

Способ приготовления:

1. Для пенки соедините в питчере кипяток, сироп и пенообразователь. Взбейте электрическим венчиком.
2. Взбейте молоко до образования глянцевой пены и перелейте в бокал айриш.
3. Приготовьте эспрессо и влейте его в молоко тонкой струйкой, сохраняя выраженный слой.
4. С помощью ложки выложите сверху подготовленную пенку.
5. Украсьте тёртым пряником.



Грушевый фредо

Ингредиенты:

10 мл	Сироп Herbarista Eros Pear Elixir *груша
10 мл	Пюре груши
40 мл	Эспрессо
30 мл	Овсяное молоко
5 кубиков	Лёд
1 палочка	Корица

Способ приготовления:

1. Подогрейте овсяное молоко с помощью паровой форсунки кофемашины, не вспенивая.
2. В питчер добавьте эспрессо, сироп, пюре груши и 5 кубиков льда. Прогрейте до полного растворения льда.
3. Перелейте в бокал олд фешн.
4. Сверху аккуратно добавьте овсяное молоко, создавая лавинный эффект.
5. Украсьте палочкой корицы.



Ирландский флэт цайт

Ингредиенты:

5 мл	Сироп Herbarista Irish Cream *ирландский крем
60 мл	Эспрессо
120 мл	Молоко
	Крем – 50 мл:
15 мл	Сироп Herbarista Irish Cream *ирландский крем
150 мл	Крем для взбивания

Способ приготовления:

1. Для крема соедините в питчере 150 мл крема для взбивания и 15 мл сиропа. Взбейте электрическим венчиком.
2. В двойной эспрессо добавьте 5 мл сиропа и перелейте в бокал олд фешн.
3. Взбейте молоко и влейте его в бокал с эспрессо.
4. С помощью ложки выложите сверху 50 мл подготовленного крема.





ГОРЯЧИЕ

Яблочно-имбирный глинтвейн

Ингредиенты:

15 мл	Сироп Herbarista Gingerbread *имбирный пряник
150 мл	Яблочный сок
2 кусочка	Яблоко
10 мл	Мёд
1 палочка	Корица
3 сегмента	Лимон

Способ приготовления:

- 1. Добавьте сироп, яблочный сок, яблоко, мёд, корицу и лимон в бокал айриш.
- 2. Прогрейте напиток с помощью паровой форсунки кофемашины.
- 3. Украсьте яблоком и лимоном.



Эрл грей тонка

Ингредиенты:

10 мл	Сироп Herbarista Tonka Phenomenal *бобы тонка
5 мл	Сироп Herbarista Spice Bazaar *восточные пряности
8 г	Чай Эрл Грей
400 мл	Кипяток
15 мл	Мёд
1 палочка	Корица
4 г	Мята

Способ приготовления:

1. В чайник добавьте сиропы, мёд, палочку корицы, свежую мяту и чай Эрл Грей.
2. Залейте кипятком.
3. Прогрейте и перемешайте с помощью паровой форсунки кофемашины.
4. Украсьте мятой и палочкой корицы.



Чили-груша

Ингредиенты:

10 мл	Сироп Herbarista Eros Pear Elixir *груша со специями
5 мл	Сироп Herbarista Ginger Tincture *имбирь
20 мл	Пюре груши
200 мл	Заваренный чай Эрл Грей
15 мл	Мёд
1 кружок	Красный перец
для украшения	Свежий имбирь

Способ приготовления:

1. В заваренный чай добавьте сиропы, пюре груши, мёд и кружок красного перца.
2. Прогрейте напиток с помощью паровой форсунки кофемашины.
3. Перелейте в чашку или бокал айриш.
4. Украсьте кружочками свежего имбиря.



Северный эликсир

Ингредиенты:

15 мл	Сироп Herbarista Tundra Berries Elixir *ягоды севера
30 мл	Пюре чёрной смородины
500 мл	Кипяток
10 мл	Мёд
1 палочка	Корица
2 шт.	Гвоздика

Способ приготовления:

1. В чайник добавьте сироп, пюре чёрной смородины, мёд, палочку корицы и гвоздику.
2. Залейте кипятком.
3. Перемешайте с помощью паровой форсунки кофемашины.





АЛКОГОЛЬНЫЕ

Солёная халва

Ингредиенты:

10 мл	Сироп Herbarista Hemp Halva *конопляная халва
5 мл	Сироп Herbarista Plum Hit *слива
50 мл	Тёмный ром
10 мл	Кофейный ликёр
1 шт.	Желток
1 щепотка	Соль
3 капли	Ангостура

Способ приготовления:

1. Добавьте сиропы, тёмный ром, кофейный ликёр, желток и соль в шейкер и интенсивно встряхните.
2. Перелейте в охлаждённый бокал шале.
3. Для украшения нанесите по краю бокала 3 капли ангостуры.



Белый попкорн

Ингредиенты:

10 мл	Сироп Herbarista Popcorn *попкорн
40 мл	Джин
30 мл	Сухой вермут
20 мл	Самбука
1 куб	Лёд
для украшения	Попкорн

Способ приготовления:

- 1. Поместите куб льда в подготовленный бокал олд фешн.
- 2. Добавьте джин, сухой вермут, самбуку и сироп.
- 3. Перемешайте методом стир.
- 4. Украсьте попкорном.



Сливовый бархат

Ингредиенты:

10 мл	Сироп Herbarista Plum Hit *слива
10 мл	Пюре лимона
50 мл	Яблочный сок
30 мл	Текила
20 мл	Ликёр «Чёрная смородина»
доверху	Тоник
5 мл	Яичный белок
для шейка	Лёд
для украшения	Цветы виолы

Способ приготовления:

1. В шейкер со льдом добавьте текилу, ликёр «Чёрная смородина», пюре лимона, сироп, яблочный сок и яичный белок.
2. Интенсивно встряхните в шейкере.
3. Перелейте в охлаждённый бокал шале.
4. Долейте тоник доверху.
5. Украсьте цветами виолы.



Еловый грог

Ингредиенты:

10 мл	Сироп Herbarista Tundra Berries Elixir *ягоды севера
150 мл	Заваренный чай Ассам
30 мл	Ром
10 мл	Мёд
1 палочка	Корица
2 шт.	Гвоздика
для украшения	Апельсин или апельсиновая цедра

Способ приготовления:

1. Добавьте сироп, заваренный чай, ром, мёд, корицу и гвоздику в бокал айриш.
2. Прогрейте напиток с помощью паровой форсунки кофемашины.
3. Украсьте специями, сегментом апельсина или апельсиновой цедрой.





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