

НОВИНКА ☆



Экзотика в двух прочтениях:

новые сиропы ODK «Агава» и «Пандан»





В ассортименте «Комплекс-Бар» появились две новинки итальянского бренда ODK — сиропы «Агава» и «Пандан». Два совершенно разных вкусовых направления: одно переносит нас в Мексику, другое — в тропическую Азию. И оба открывают интересные возможности для авторских напитков.



Сироп «Агава»
0,75 л, стекло
арт.: 5045060

Агава

Агава — один из узнаваемых символов Мексики. Именно из этого растения получают сырьё для текилы и сиропа агавы. В версии ODK этот вкус превращается в деликатный инструмент для работы со сладостью: сироп обладает выразительным, но мягким характером и может использоваться как альтернатива традиционному сахару. Для его производства используется агавы, произрастающая в Мексике.

Сироп «Агава» особенно интересен там, где сладость должна не просто добавить сахара, а поддержать общую композицию напитка. Он хорошо вписывается в коктейли и моктейли, а мексиканское происхождение вкуса задаёт направление для экспериментов — от цитрусовых и пряных сочетаний до ярких текильных миксов. В напитках агавы особенно гармонично сочетается с гуавой, лаймом, ананасом, манго и чили.



Сироп «Пандан»
0,75 л, стекло
арт.: 5045263

Пандан

А вот пандан — вкус для тех, кто ищет действительно необычные сочетания.

Это тропическое растение родом из Юго-Восточной Азии, широко используемое в гастрономии Вьетнама, Малайзии, Сингапура и Таиланда. Его отличает сложный травянисто-ароматический профиль с мягкой сладкой нотой.

Пандан давно знаком азиатской кухне и хорошо проявляет себя в напитках. Сироп ODK позволяет перенести этот необычный вкус в барную и кофейную карту: он интересно работает со специями, шоколадом и фруктами, раскрывается в коктейлях и моктейлях, а также подходит для латте, кофе, чая и молочных напитков.

Сироп «Пандан» хорош именно своей многогранностью: в одном сочетании он может подчеркнуть фруктовую свежесть, в другом — добавить глубины шоколадному или кофейному напитку, а в третьем стать той самой неожиданной нотой, которую хочется распробовать.

Сиропы «Агава» и «Пандан» уже доступны для заказа в «Комплекс-Бар». Выбирайте новое направление для напитков — от мексиканской классики до азиатской экзотики — и создавайте свои вкусовые сочетания с сиропами ODK.



Пандан Колада

Ингредиенты

Белый ром	40 мл
Сироп «Пандан» ODK	15 мл
Ананасовый сок	70 мл
Кокосовое молоко	40 мл
Сок лайма	15 мл

Метод приготовления:

Наполнить шейкер кубиковым льдом. Влить белый ром, сироп, ананасовый сок, кокосовое молоко и сок лайма. Интенсивно встряхивать 10–12 секунд, чтобы кокосовое молоко полностью соединилось с остальными ингредиентами и напиток хорошо охладился. Наполнить бокал свежим кубиковым льдом. Процедить коктейль через стрейнер в подготовленный бокал. По желанию украсить листом ананаса или долькой лайма. Подавать сразу.

Подача:

бокал для вина «Трибьют Коллекшн» Rona, арт.: 1050260.



Грейпфрутовая содовая с агавой

Ингредиенты

Сироп «Агава» ODK	15 мл
Грейпфрутовый сок	70 мл
Сок лайма	10 мл
Содовая	120 мл
Соль	1 щепотка

Метод приготовления:

В бокале соединить сироп, сок лайма, грейпфрутовый сок и щепотку соли. Перемешать барной ложкой до полного растворения соли и равномерного распределения сиропа. Наполнить бокал кубиковым льдом доверху. Долить хорошо охлажденную содовую. Аккуратно перемешать 1–2 раза снизу вверх, не выпуская лишний газ. По желанию украсить долькой грейпфрута или лайма.

Подача:

бокал для бренди «Трибьют Коллекшн» Rona, арт.: 1040920.