

▲ PINCH & DROP •

АВТОРСКАЯ ВЕСЕННЕ-ЛЕТНЯЯ
ПРОГРАММА НАПИТКОВ

Вкус без границ



▲ PINCH & DROP ●



В этой коллекции рецептов особую роль играет сироп Pinch&Drop «Глинтвейн» – тонкий пряный акцент, способный деликатно изменить характер напитка.

Это больше, чем вкус специй: он придаёт композиции объём, глубину и мягкую гастрономическую интригу.

Мы предлагаем взглянуть на него шире – как на универсальный ароматический инструмент, который органично работает в течение всего года и раскрывается по-разному в зависимости от формата подачи.

ПОЧЕМУ ОН ГАРМОНИЧНО ИНТЕГРИРУЕТСЯ В ВЕСЕННЕ-ЛЕТНЕЕ МЕНЮ?

Визуальная нейтральность.

Сироп не имеет яркого оттенка и сохраняет чистоту цвета коктейля, лимонада или чая.

Многослойность вкуса.

Добавляет глубину без утяжеления и излишней сладости.

Гибкость форматов.

Одинаково уверенно работает в холодных и горячих напитках, игристых миксах, кофейной карте и авторских коктейлях.

Точный баланс специй.

Усложняет вкус, оставаясь элегантным фоном или выразительным акцентом – в зависимости от дозировки.

В этой программе глинтвейн – не ассоциация и не сезонный образ, а аккуратный ароматический штрих, который усиливает фрукты, подчёркивает винную структуру, делает кофе глубже, а игристые напитки – выразительнее.

Сироп «Глинтвейн» позволяет расширить меню без усложнения технологических процессов: минимальное количество – заметный результат.

Артикул: 5045205.

Пряный ананасовый лимонад

Лёгкий освежающий лимонад с ананасовой сочностью и аккуратным пряным фоном. Глинтвейн здесь — тонкая ароматическая подложка, которая делает вкус объёмнее.



Ингредиенты

Сироп Pinch&Drop «Глинтвейн»	20 мл
Концентрат ODK «Ананас»	20 мл
Концентрат ODK «Лимон Сауэр»	20 мл
Газированная вода	150 мл

Подача

Хайбол (стакан) «Хэпберн», 425 мл, хр.стекло, Nude, арт.: 1010946.

Метод приготовления

Налить в бокал сироп, пюре, сок лимона, наполнить бокал кусковым льдом, добавить газированную воду, хорошо перемешать барной ложкой, украсить напиток.

Украшение

Кусочки ананаса, бамбуковый лист.

Тряпный кокосовый раф

Сливочный, мягкий, с тонкой специей в послевкусии. Кокос сглаживает пряность, создавая бархатную текстуру.



Ингредиенты

Сироп Pinch&Drop «Глинтвейн»	15 мл
Сироп Pinch&Drop «Кокос»	15 мл
Сливки 10%	150 мл
Эспрессо	1 порция

Подача

Олд Фэшн «Элизия», 355 мл, стекло, Pasabahce, арт.: 1021009.

Метод приготовления

Смешать все ингредиенты в питчере, взбить паротводной трубкой кофемашины, перелить в бокал, украсить.

Украшение

Кокосовая стружка, молотая корица.



Летняя Сангрия со специями

Современная лёгкая сангрия с чистым винным характером. Сироп усиливает аромат вина и мягко добавляет сладость.

Ингредиенты

Сироп Pinch&Drop «Глинтвейн»	15 мл
Сироп ODK «Фалернум»	15 мл
Красное сухое вино	120 мл
Гранатовый сок	60 мл

Подача

Бокал для вина «Стелларис», 550 мл, стекло, Kunstwerk, арт.: 1051805.

Метод приготовления

Налить в бокал сиропы, наполнить бокал кусковым льдом, добавить вино и сок, хорошо перемешать барной ложкой, украсить напиток.

Украшение

Слайсы апельсина, специи.

Тряный, острый и игристый

Сочное манго, лёгкая острота чили и сухое игристое. Глинтвейн связывает фруктовую сладость и пикантность в цельный вкус.



Ингредиенты

Сироп Pinch&Drop «Глинтвейн»	15 мл
Сироп ODK «Перец чили»	15 мл
Концентрат ODK «Манго»	15 мл
Концентрат ODK «Лимон Сауэр»	20 мл
Сухое игристое	150 мл

Подача

Бокал для вина «Бах», 400 мл, хр.стекло, Vormioli Luigi, арт.: 1050787.

Метод приготовления

Налить в бокал сиропы и пюре, наполнить бокал кусковым льдом, добавить игристое вино, хорошо перемешать барной ложкой, украсить напиток.

Украшение

Нити чили, слайсы лайма.

Ягодный мохито с пряным акцентом

Тёплая версия мохито с ягодной яркостью и мягкими специями. Отличное решение для межсезонья и авторской чайной карты.



Ингредиенты

Сироп Pinch&Drop «Глинтвейн»	15 мл
Основа для напитков Pinch&Drop «Клубничный мохито»	25 мл
Концентрат ODK «Лимон Сауэр»	10 мл
Горячая вода	200 мл
Пакетик чёрного чая	1 шт

Подача

Кружка «Вертикаль», 320 мл, стекло, Osz, арт.: 3143139.

Метод приготовления

Заварить чёрный чай в питчере, добавить все остальные ингредиенты, хорошо перемешать барной ложкой, удалить чайный пакетик, перелить напиток в кружку, украсить.

Украшение

Листья мяты, клубника, специи.

Ткантный шоколадный латте

Глубокий шоколад, кофейная основа и лёгкий виски-акцент. Глинтвейн добавляет структуру вкусу и деликатную пряность.



Ингредиенты

Сироп Pinch&Drop «Глинтвейн»	15 мл
Сироп Pinch&Drop «Шоколад»	15 мл
Молоко	150 мл
Эспрессо	1 порция
Напиток безалкогольный Drinksome «Шотландский виски»	30 мл

Подача

Хайбол «Камберленд», 390 мл, хр.стекло, Rona, арт.: 1010777.

Метод приготовления

Налить сиропы в бокал, смешать молоко и виски в питчере, взбить пароотводной трубкой кофемашины и перелить в бокал 2-м слоем на сиропы, сварить кофе и влить в молоко, украсить напиток.

Украшение

Шоколадная стружка, бадьян.



КОМПЛЕКС БАР

Комплекс-Бар — генеральный дистрибьютор продукции Pinch&Drop на территории России и стран таможенного союза.



Больше рецептов на сайте
complexbar.ru