

SILVER NEEDLE

A NO / LOW ALCOHOL BAR CONCEPT

Cocktails

Opskrifterne her er afprøvet og lavet af undertegnede.

Håber i nyder dem lige så meget som jeg gør.

NOTE!: Det er ikke de opskrifter Silver Needle Baren bruger.

“Hazy Earl Grey” – Homemade version

5,0% Alk.

Inspireret af Gin Hass, men specialiseret med Noveltea Earl Grey Gin.

En dejlig simpel tropisk cocktail med lav alkohol.

Jeg vil altid foretrække og anbefale, at man laver sin egen sirup. Og derfor er der opskrifter på begge måder.

Opskrift:

Noveltea: Earl Grey Gin 6 CL

Hjemmelavet Lychee sirup 2 CL (hvis det er købe kun 1 CL)

Friskpresset lime 1 CL

Shake

Bedste resultat: Top med Copenhagen Sparkling Tea: LYSERØD

Alternativ til Sparkling Tea: Danskvand (MEN SPARKLING TEA ANBEFALES KRAFTIGT!!!)

Lychee sirup: Køb lychee pure (En god anbefaling er Ponthiers Litchi pure)

For at få 1 L sirup, brug gerne 400 gram lychee sirup, og 200 gram vand. Tilføj 400 gram rørsukker, varm på let varme, indtil alt sukker er opløst. Lad derefter siruppen køle af i en lille times tid, inden du filtrerer siruppen

(Da lychee pure er på frisk frugt, er der meget "frugtkød" i, som man helst vil undgå.)

Jeg bruger et såkaldt fiskenet, men man kan bruge mange forskellige ting, det kan godt tage lidt tid at filtrere, men siruppen smager virkelig virkelig dejligt. Holder dog "kun" i 2-3 ugers tid på køl.

(hvis du køber færdig lavet sirup, er smagen langt mere koncentreret og kunstig i udtrykket, men kan fungere ganske fint, hvis man ikke er den store eventyrer eller er lidt tidspresset.

(Brug hvidvinsglas med isterninger, Pynt: tynd lime skive og/eller frisk citronmelisse)

SILVER NEEDLE

A NO / LOW ALCOHOL BAR CONCEPT

“Passion For Flowers” / “Messe drinken”

3,0% Alk.

Jasminte kombineret med vores Noveltea: Earl Grey Gin, som skaber fundamentet for vores hjemmelavede passionsfrugt sirup. Siruppen stjæler meget af opmærksomheden, med delikate tropiske noter, uden at overdøve de følsomme te nuancer.

Opskrift:

Noveltea: Earl Grey Gin 4 CL

Lime: 1,5 CL

Hjemmelavet Passionssirup: 2 CL (Hvis købe: 1 CL)

Jasmin te: 4 CL (afprøv om mere eller mindre)

Shake

Passionssiruppen gælder samme opskrift som ved Lychee siruppen. (samme gram og fremgangsmåde) Man kan altid lege lidt med sukker niveauet i siruppen, normalt laver man 50/50 med sukker, men jeg kan bedre lide dem med mindre sukker. Især sammen med te.

Forslag: Igen Ponthiers pure er fremragende alternativ til frisk passionsfrugt.

(Hvis du bruger frisk passionsfrugt, er det 2 hele pr. 400 gram vand. I dette tilfælde, 400 gram sukker pr. 400 gram vand.)

Jasmin te er en vigtig ingrediens i denne cocktail – Desto højere kvalitet te – desto bedre aromaer.

Jeg bruger personligt en te der hedder: Silver Needle infused Jasmin.

Men både, perle jasmin og grøn jasmin te fungerer ganske fint (og er en del billigere)

Natten inden du skal servere cocktailen, ligger du 7-10 gram jasmin te, med 1 L koldt vand.

Den skal trække i køleskabet i minimum 13 timer. Men kan tåle og trække op til 18 timer, hvis man vil have meget intens jasmin smag. (Jeg anbefaler klart 14-15 timer, smag dig gerne frem selv.)

Kan holde op til 10 dage, mister dog noget af kvaliteten efter 5 dage.

(Server i champagne coupe glas - eller et hvidvinsglas UDEN is. Top med et blad frisk mynte)

SILVER NEEDLE

A NO / LOW ALCOHOL BAR CONCEPT

“Origreen – Juicy Orange” – Special edition

3,5% Alk.

Cocktail skabt ved et samarbejde med Origreen tehandel.

Lidt tidskrævende.

Til gengæld får du en cocktail dine gæster aldrig har prøvet før.

Opskrift:

Noveltea: Earl Grey Gin 4 CL

Hjemmelavet Hibiscus og Tonka sirup 2 CL

Økologisk Juicy Orange te: 4 CL

Frisk presset lime 1,5 CL

Shake

Hæld I hvidvinsglas med isterninger

Afslut med frisk revet tonka bønne.

Økologisk Juicy Orange: *samme fremgangsmåde som jasmin teen*

Natten inden du skal servere cocktailen, ligger du 7-10 gram Juicy Orange te, med 1 L koldt vand.

Den skal trække i køleskabet i minimum 13 timer. Men kan tåle og trække op til 16 timer

(Jeg anbefaler igen 14-15 timer.)

Kan holde op til 10 dage, mister dog noget af kvaliteten efter 5 dage.

(Man kan bruge andre sorte teer med citrus præg, men cocktailen er bygget efter netop Juicy Orange teen).

Hibiscus og Tonka sirup: *Kold bryg hibiscus te. 7 Gram pr. Liter.*

Lad stå i ca. 14 timer på køl - Filtrer derefter hibiscus teen fra, så den er klar til at lave sirup på.

Tilføj: 700 gram hibiscus te i en gryde, dertil 600 gram sukker.

Tilføj nu fint revet tonka bønne. (1,5 bønner) (Jeg bruger RivSalt 022 TONKA bean)

Lad de 3 ingredienser trække i 4 timer på lav varme

(Sukkeret skulle gerne være opløst efter 10-15 min.)

Lad den køle af i en times tid – Derefter sættes den på køl, så den er helt kold til drinks tid.

SILVER NEEDLE

A NO / LOW ALCOHOL BAR CONCEPT

Jeg håber du/I får nydt nogle dejlige low-alcoholic cocktails. Da kvalitet kan variere, alt afhængig af ingredienser og trække tid osv. Man bruger, er det vigtigt man smager til, og selv tilføjer en CL eller to, hvis man føler den mangler noget af den ene eller anden ting.

Hvis det går helt galt, er du altid velkommen til at ringe eller skrive, hvis du har spørgsmål til produktion af din te cocktail.

P.s. Du må meget gerne sende et billede og en kommentar af jeres cocktail.
Håber i nyder den!

Kærlig hilsen

Nicklas Østerman

Owner/Headmixologist – Silver Needle Bar