

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.

“Amber Mojito” – Homemade version

5,0% Alk.

Inspireret af klassisk mojito, men specialiseret med Noveltea Moroccan Mint Rum.

En dejlig simpel delikat version, med lav alkohol.

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

Opskrift: Byg op i glas.

Noveltea: Moroccan Mint Rum 6 CL

Hjemmelavet Earl Grey sirup 2-3 CL (hvis det er købe kun 2 CL)

Friskpresset grape 3 CL

Valgfrit: Isterninger (Uden/knust/hele) op til en selv.

Bedste resultat: Top med Copenhagen Sparkling Tea: LYSERØD (ca. 6-8 CL)

Earl Grey sirup: 2 dage inden du skal servere cocktailen, ligger du 7-10 gram Earl Grey 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 en mere intens te smag. (Jeg anbefaler klart 13-14 timer, smag dig gerne frem selv.)

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

Når teen er færdig trukket og filtreret, kan du gå i gang med at lave det til sirup.

Bland 600 gram færdig brygget Earl Grey te med 500 gram sukker, i en gryde og sæt den på lav varme, indtil sukkeret er opløst.

Derefter lader du siruppen køle af i en times tid, inden den skal på køl i køleskab. Den skal helst stå på køl i 12 timer, så den er helt klar og ”frisk” til cocktail aften.

Hvis du ikke vil lave din egen te sirup, kan du bruge en almindelig sukker sirup i stedet.

(Brug hvidvinsglas eller et longdrink glas, Pynt: tynd grape skive og/eller frisk mynte)

SILVER NEEDLE

A NO / LOW ALCOHOL BAR CONCEPT

“Red Drops - Special Edition”

5% Alk.

Opskrift:

Noveltea: Moroccan Mint Rum 4 CL

Frisk presset Lime: 1,5 CL

Hjemmelavet Hibiscus sirup: 3 CL (Hvis købe: 2 CL)

Jasmin te: 3 CL (afprøv om mere eller mindre)

Æggehvide 1 CL (Valgfrit, men giver lækker effekt på drinken)

Dry shake uden isterninger i 20 sek. Derefter shake med isterninger i 20 sek.

Top med Copenhagen Sparkling Tea RØD

Hibiscus 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 500 gram sukker. Varm på lav varme indtil sukkeret er opløst.

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

Du kan også købe en hibiscus sirup. Eksempel: Monin hibiscus sirup.

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 hvidvinsglas UDEN is. Top med et blad frisk mynte)

SILVER NEEDLE

A NO / LOW ALCOHOL BAR CONCEPT

“Red Minty Summer” – Special edition

2,5% Alk.

Opskriften er lavet en varm sommeraften, mens tankerne er på en frisk cocktail i hånden på stranden.

Lidt tidskrævende.

Opskrift:

Noveltea: Moroccan Mint Rum 4 CL

Hjemmelavet Hibiscus Sirup 3 CL

Citrongræs te 4 CL

Hvid te: 2 CL

Frisk presset lime 1 CL

Frisk mynteblade 5-6 stykker

Shake

(Hæld I hvidvinsglas med isterninger)

Citrongræs te: Kog 600 ML vand, tilføj 8 gram Citrongræs te. Lad trække i 2-3 minutter.

Filtrer teen fra, og lad den køle af 1 times tid, inden du sætter den på køl.

Hvid te: *samme fremgangsmåde som jasmin teen, dog anbefaler jeg en god kvalitet af den hvide te, da den er meget nænsom og aromatisk.*

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

Den skal trække i køleskabet i minimum 13 timer. Men kan tåle og trække op til 18 timer

(Jeg anbefaler igen 14-15 timer.)

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

(Jeg bruger personligt selv Silver Needle te – som er en højkvalitets te, men mindre kan også gøre det) bl.a.: Hvid temple te fra A.C. Perchs thehandel.

Hibiscus 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 500 gram sukker. Varm på lav varme indtil sukkeret er opløst.

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

Du kan også købe en hibiscus sirup. Eksempel: Monin hibiscus sirup.

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