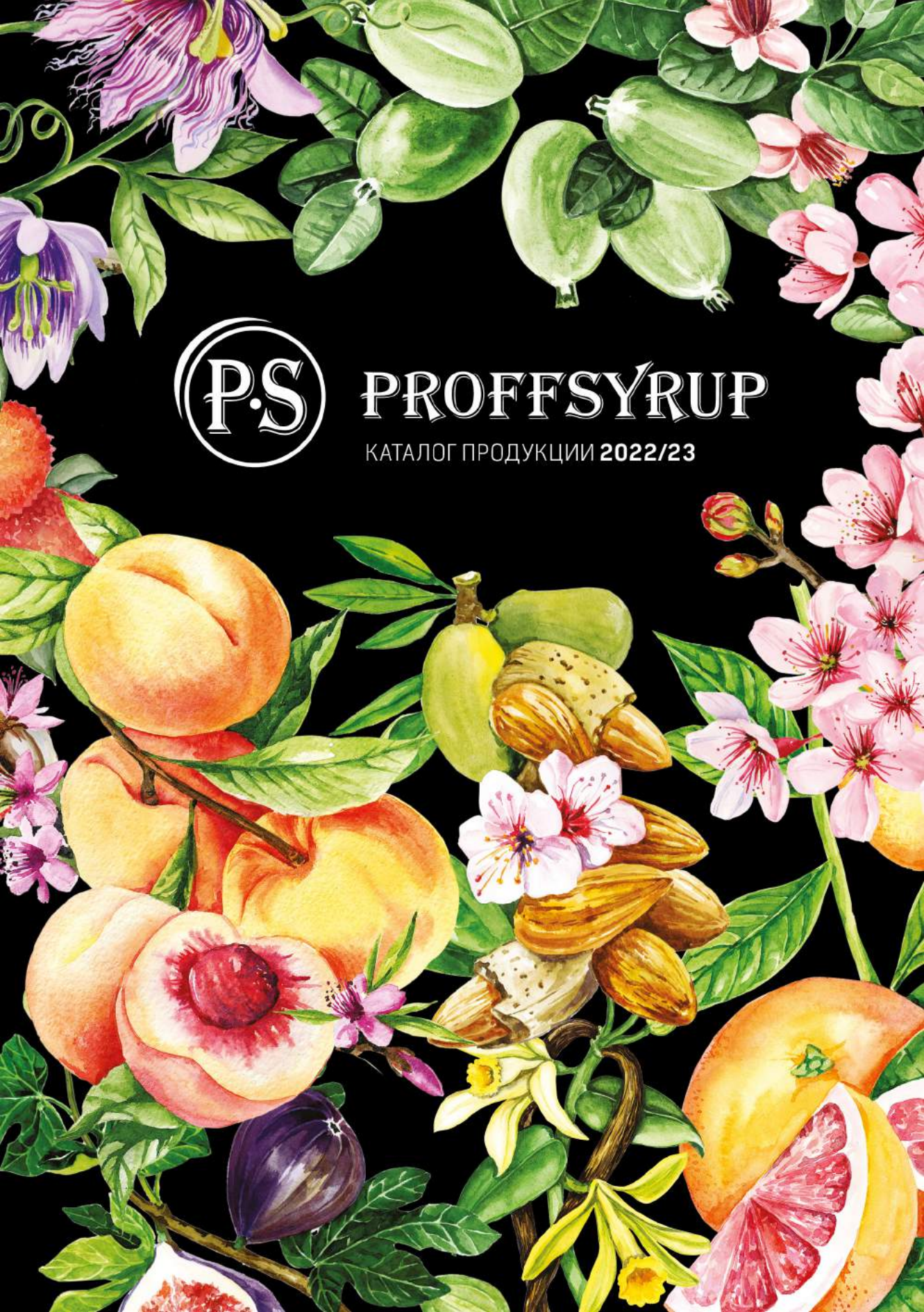




PROFFSYRUP

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ 2022/23





СИРОПЫ

Сиропы играют важную роль в приготовлении напитков. Благодаря им вы с лёгкостью можете придать коктейлю или лимонаду любой вкус и цвет, разнообразить кофейное меню или удивить гостя необычным чаем с фруктовым ароматом или пряностями.

Сироп позволяет сократить время на приготовление напитка и дает возможность получать постоянный вкус в любое время года.

Консервантом в сиропах служит сахар, поэтому они относятся к продуктам длительного хранения. При выборе профессиональных сиропов необходимо обращать внимание на плотность, концентрацию и насыщенность аромата.

Важно помнить о том, что все сиропы необходимо пробовать только в разведенном виде. Чтобы оценить характеристики продукта нужно взять одну часть сиропа и пять частей воды, перемешать и приступить к дегустации.

У качественного продукта вкус многогранный. Вы должны почувствовать первую ноту, основной аромат и насладиться послевкусием. Чем больше рецепторов задействуется при дегустации, тем вкуснее нам кажется напиток, а значит и при приготовлении коктейля, кофе, смузи или лимонада с использованием такого сиропа ваш гость получит максимум удовольствия.

ПО КОНЦЕНТРАЦИИ, ПЛОТНОСТИ И НАСЫЩЕННОСТИ АРОМАТА НАШИ СИРОПЫ И ТОППИНГИ СООТВЕТСТВУЮТ ЛУЧШИМ ЕВРОПЕЙСКИМ ОБРАЗЦАМ.

Сиропы P-S это:

- Питьевая вода высшей степени очистки.
- Уникальные ароматные композиции, в том числе с натуральными экстрактами.
- Концентрированные соки от проверенных производителей.
- Натуральный сахар экстра качества, в том числе тростниковый.
- Безопасные пищевые красители.

АССОРТИМЕНТ СИРОПОВ P-S

Наименование	V, л	стр.	Наименование	V, л	стр.
Абрикос*	1	10	Груша*	0,25/1	12
Абрикосовый Бренди	1	42	Грецкий Орех	0,25/1	26
Агава	1	48	Гуава*	1	13
Адвокат	1	42	Джин	1	43
Айва	1	10	Дыня Жёлтая	0,25/1	13
Алыча*	1	10	Дыня Зелёная	1	13
Амаретто	0,25/1	42	Ежевика	1	13
Ананас*	1	11	Земляника*	1	13
Апельсин*	0,25/1	11	Изабелла*	1	13
Апельсин Красный*	1	11	Имбирь	1	30
Апельсиновый Джем	0,25/1	32	Имбирный Пряник	0,25/1	35
Арахисовое Печенье	0,25/1	34	Инжир	1	12
Арбуз	1	11	Ирис (Тоффи)	0,25/1	14
Баббл Гам	0,25/1	34	Ирландский Крем	0,25/1	43
Базилик	1	20	Итальянский Ликёр	1	44
Банан Жёлтый	0,25/1	11	Итальянский Спритц*	0,25/1	44
Банан Зелёный	1	11	Кактус	1	19
Барбарис*	1	34	Карамель	0,25/1	35
Бельгийская Вафля	1	35	Карамель Бурбоновая	0,25/1	36
Бергамот	1	12	Карамель Ореховая	0,25/1	36
Блю-Кюрасао	0,25/1	43	Карамель Солёная	0,25/1	36
Бобы Тонка	1	30	Кленовый	0,25/1	36
Брауни	1	35	Кленовый Пекан	1	35
Брусника*	1	12	Клубника	0,25/1	14
Бузина*	1	20	Клубника Сладкая*	1	38
Булочка с Корицей	1	35	Клубничный Леденец*	1	36
Ваниль	0,25/1	30	Кардамон	1	31
Вишневый Амаретто	1	43	Каштан	1	27
Вишня*	0,25/1	12	Киви*	1	14
Гвоздика	1	30	Клюква*	1	14
Гибискус*	1	20	Кокос	0,25/1	27
Гренадин*	0,25/1	43	Коньячный	1	44
Гранат*	0,25/1	12	Корица	1	31
Грейпфрут*	1	12	Кофе	1	36

Наименование	V, л	стр.	Наименование	V, л	стр.
Крем-Брюле	1	37	Сакура	1	23
Лаванда	0,25/1	21	Сангрия*	1	45
Лайм*	1	14	Сахарная Вата	1	38
Лемонграсс*	1	21	Сахарный Тростник	0,25/1	48
Лесной Орех	0,25/1	26	Сирень	1	23
Лесной Орех Обжаренный	1	27	Тархун*	0,25/1	23
Лесные Ягоды*	1	14	Тики Бленд*	1	45
Лимон*	1	15	Чабрец	1	23
Лимонный Пирог	1	37	Тирамису	1	38
Личи	1	15	Тоник*	1	45
Макадамия	0,25/1	27	Трипл Сек	1	45
Малина*	0,25/1	15	Тыква Пряная	1	31
Манго	0,25/1	15	Фалернум*	1	45
Манго Пряный*	1	31	Фейхоа*	1	16
Мандарин*	1	15	Фиалка	1	23
Маракуйя*	0,25/1	15	Финики	1	39
Маракуйя Гавайская*	1	16	Фисташка	0,25/1	27
Марципан	1	37	Чай Лимонный*	1	49
Медовик	1	37	Чай Малиновый*	1	49
Мёд	1	37	Чай Персиковый*	1	49
Миндаль	0,25/1	27	Чай Пряный	1	49
Миндальное Печенье	1	37	Черёмуха	1	23
Мохито Ментол	1	44	Черешня*	1	15
Мята	0,25/1	21	Черника	1	17
Мята Сладкая	1	21	Чёрный Лес	1	38
Облепиха*	1	16	Чёрная Смородина	0,25/1	17
Огурец	1	22	Шоколад	0,25/1	39
Острый	1	31	Шоколад Белый	1	39
Персик*	1	16	Шоколад с Мяткой	1	39
Персик Белый	1	16	Шоколадное Печенье	0,25/1	39
Попкорн	0,25/1	38	Юзу*	1	17
Пина-Колада	1	44	Яблоко Зелёное*	1	17
Пралине	0,25/1	38	Яблоко Сладкое	1	17
Ромовый	1	44	Яблочный Пирог	1	39
Ревень*	1	22			
Роза	1	22			
Розовый Перец	1	31			
Розмарин	1	22			

Сиропы, отмеченные *
сворачивают молоко.

КЛАССИФИКАЦИЯ СИРОПОВ

Для вашего удобства мы разделили весь наш ассортимент на группы, соответствующие основным нотам вкуса.

Так легче ориентироваться в нашем широком ассортименте.



ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

Абрикос
Айва
Алыча*
Ананас*
Апельсин*
Апельсин Красный*
Арбуз
Банан Жёлтый
Банан Зелёный
Бергамот
Брусника*
Вишня*
Гранат*
Грейпфрут*
Груша*
Гуава*
Дыня Жёлтая
Дыня Зелёная
Ежевика

Земляника*
Изабелла*
Инжир
Киви*
Клубника
Клюква*
Лайм*
Лесные Ягоды*
Лимон*
Личи
Малина*
Манго
Мандарин*
Маракуйя*
Маракуйя Гавайская*
Облепиха*
Персик*
Персик Белый
Фейхоа*
Черешня*

Чёрная Смородина
Черника
Юзу*
Яблоко Зелёное*
Яблоко Сладкое

ЦВЕТЫ И РАСТЕНИЯ

Базилик
Бузина*
Гибискус*
Жасмин
Кактус
Лаванда
Лемонграсс*
Мята Зелёная
Мята Сладкая
Огурец
Пассифлора
Ревень*
Роза

Розмарин
Сакура
Сирень
Тархун*
Чабрец
Фиалка
Черемуха

ОРЕХИ

Грецкий Орех
Каштан
Кокос
Лесной Орех
Лесной Орех Обжаренный
Макадамия
Миндаль
Фисташка

ПРЯНОСТИ И СПЕЦИИ

Бобы Тонка
Ваниль
Гвоздика
Имбирь
Кардамон
Корица
Манго Пряный*
Острый
Розовый Перец
Тыква Пряная

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И СЛАДОСТИ

Арахисовое Печенье
Апельсиновый Джем
Баббл Гам
Барбарис*
Бельгийская Вафля
Брауни
Булочка с Корицей
Имбирный Пряник
Ирис (Тоффи)

Карамель
Карамель Бурбоновая
Карамель Ореховая
Карамель Солёная
Кленовый
Кленовый Пекан
Клубничный Леденец*
Кофе
Крем-Брюле
Лимонный Пирог
Марципан
Медовик
Мёд
Миндальное Печенье
Попкорн
Пралине
Сахарная Вата
Сладкая Клубника*
Тирамису
Чёрный Лес
Шоколад
Шоколад Белый
Шоколад с Мяткой
Шоколадное Печенье
Яблочный Пирог
Финики

СИРОПЫ СО ВКУСОМ АЛКОГОЛЯ И КОКТЕЙЛЬНЫЕ БАЗЫ

Абрикосовый Бренди
Адвокат
Амаретто
Блю-Кюрасао
Вишневый Амаретто
Гренадин*
Джин
Ирландский Крем
Итальянский Ликёр
Итальянский Спритц*
Коньячный

Мохито Ментол
Пина-Колада
Ромовый
Сангрия*
Тики-Бленд*
Тоник*
Трипл Сек
Фалернум*

ЧАЙНЫЕ ОСНОВЫ

Чай Малиновый*
Чай Персиковый*
Чай Пряный
Чай Лимонный*

НЕЙТРАЛЬНАЯ БАЗА

Агава
Сахарный Тростник

Сиропы, отмеченные *
сворачивают молоко.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:



- подходит для холодных напитков;



- подходит для горячих напитков, желательно, температурой не выше 85°C;

СВОРАЧИВАЕТ МОЛОКО

- не рекомендуется использовать с молоком;



- подходит для применения в десертах;



- идеально для кофе.

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

Фруктовые и Ягодные вкусы сиропов P.S. представлены самой широкой палитрой. В нашей коллекции вы найдете как классические вкусы: Арбуз, Апельсин, Малина, Яблоко или Клубника, так и редкие, как например: Инжир, Фейхоа, Изабелла, Юзу или Белый Персик.

- Служат отличной базой для лимонадов, пуншей, фруктовых горячих и холодных чаёв.
- Универсальны, сочетаются с любым алкоголем: с любыми крепкими напитками, аперитивами, белыми, красными и игристыми винами, пивом и т.д.
- Незаменимы для безалкогольных коктейлей, смузи, сорбетов и милкшейков (см. *сворачиваемость молока*).
- Помогут в приготовлении десертов, соусов и при выпечке (например, для пропитки коржей, ароматизации крема и т.д.).
- Банан и Инжир отлично подходят в капучино и латте, а Грейпфрут, Красный Апельсин, Мандарин — подойдут для кофе-тоников и модных кофейно-цитрусовых коктейлей.



АБРИКОС



Описание: вкус спелой, сочной мякоти абрикоса, с ярким, фруктовым ароматом.
Вдохновение: спелый отборный абрикос.
Применение: лимонады, пунши, холодные и горячие чаи.



АЙВА



Описание: сладко-кислый, насыщенный фруктовый вкус с медовым послевкусием.
Вдохновение: айвовое варенье.
Применение: лимонады, пунши, холодные и горячие чаи.



АЛЫЧА



Описание: выразительный фруктовый сладко-кислый вкус алычи, с лёгкими цветочными нотами и медовым послевкусием.
Вдохновение: сорт алычи «Мирабель».
Применение: лимонады, пунши, холодные и горячие чаи.



АНАНАС



Описание: сладко-кислый, насыщенный, тропический вкус спелого ананаса.
Вдохновение: мякоть спелого ананаса.
Применение: лимонады, чаи, тропические коктейли, тики-коктейли, лонг-дринки.



АРБУЗ



Описание: вкус спелой сочной мякоти арбуза со свежим, летним ароматом.
Вдохновение: спелый сахарный арбуз.
Применение: лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли.



АПЕЛЬСИН



Описание: насыщенный цитрусовый вкус с цедровым послевкусием.
Вдохновение: плоды сорта апельсина «Навелин».
Применение: лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, кофейные коктейли (без молока).



АПЕЛЬСИН КРАСНЫЙ



Описание: кислый, цитрусовый вкус красного сицилийского апельсина с лёгкими ягодными нотами.
Вдохновение: плоды спелого Сицилийского Апельсина.
Применение: лимонады, пунши, холодные и горячие чаи.



БАНАН ЖЁЛТЫЙ



Описание: насыщенный вкус спелой банановой мякоти.
Вдохновение: мякоть спелого банана.
Применение: кофе, лимонады, милкшейки, смузи, тропические коктейли.



БАНАН ЗЕЛЁНЫЙ



Описание: слегка крахмалистый, вкус банановых леденцов с карамельным ароматом.
Вдохновение: яркие банановые леденцы.
Применение: универсальный, кофе, лимонады, милкшейки.



БРУСНИКА



Описание: ягодный, кисло-сладкий вкус с лёгким терпким послевкусием и брусничным ароматом.
Вдохновение: традиционный брусничный морс.
Применение: лимонады, морсы, чай, коктейли с крепким алкоголем.



БЕРГАМОТ



Описание: деликатный цитрусовый вкус, немного терпкий, с освежающим послевкусием и ярким цедровым ароматом.
Вдохновение: плоды Бергамота.
Применение: лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли.



ВИШНЯ



Описание: вкус спелой, кисло-сладкой вишни с косточковым послевкусием.
Вдохновение: спелые, отборные ягоды вишни.
Применение: лимонады, пунши, глинтвейны, пивные коктейли, коктейли с крепким алкоголем.



ГУАВА



Описание: тропический, кисло-сладкий вкус с экзотическим ароматом.
Вдохновение: спелые плоды розовой Гуавы.
Применение: лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли, тропические коктейли.



ДЫНЯ ЖЁЛТАЯ



Описание: летний, свежий вкус, фруктовый, с медовым послевкусием и дынным ароматом.
Вдохновение: спелая дыня сорта «Колхозница».
Применение: универсальный, лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли, кофейные напитки.



ДЫНЯ ЗЕЛЁНАЯ



Описание: свежий, летний, фруктовый вкус и аромат мускатной дыни.
Вдохновение: спелая дыня сорта «Канталупа».
Применение: универсальный, лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли.



ГРАНАТ



Описание: терпкий, насыщенный вкус тёмного, спелого граната.
Вдохновение: свежавыжатый гранатовый сок.
Применение: лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли, лонг-дринки.



ГРЕЙПФРУТ



Описание: кисло-сладкий цитрусовый вкус, с лёгкой горчинкой и медовым послевкусием.
Вдохновение: плоды красного грейпфрута сорта «Стар Руби».
Применение: лимонады, коктейли с крепким алкоголем, кофейные коктейли (без молока).



ГРУША



Описание: яркий ароматный свежий вкус с длительным фруктовым послевкусием и деликатной кислинкой.
Вдохновение: спелая груша сорта дюшес.
Применение: лимонады, спирты, пунши, освежающие коктейли.



ЕЖЕВИКА



Описание: ягодный летний вкус спелой ежевики с лёгким терпким послевкусием.
Вдохновение: спелая сладкая ежевика.
Применение: лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли.



ЗЕМЛЯНИКА



Описание: сладкий, летний, ягодный вкус с лёгкой кислинкой.
Вдохновение: свежая лесная земляника.
Применение: универсальный, лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли.



ИЗАБЕЛЛА



Описание: сладко-кислый вкус спелого тёмного винограда с лёгким танинным послевкусием.
Вдохновение: виноград сорта «Изабелла».
Применение: лимонады, пунши, сангрии.



ИНЖИР



Описание: выраженный фруктовый, терпкий вкус с лёгким танинным послевкусием и нотками чернослива.
Вдохновение: сушёный сахарный инжир.
Применение: кофейные напитки, милкшейки, крепкий алкоголь.



КЛЮКВА



Описание: кисло-сладкий вкус с терпким запахом лесной клюквы.
Вдохновение: насыщенный клюквенный морс.
Применение: морсы, лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли.



КИВИ



Описание: кисло-сладкий вкус со свежим фруктовым ароматом.
Вдохновение: спелая мякоть зелёного киви.
Применение: лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли



ЛАЙМ



Описание: кисло-сладкий цитрусовый вкус с цедровым послевкусием.
Вдохновение: Мексиканский Лайм.
Применение: мохито, лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли.



КЛУБНИКА



Описание: сладкий, летний вкус спелой клубники.
Вдохновение: спелая сладкая садовая клубника.
Применение: молочные коктейли, лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли.



ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ



Описание: интенсивный, ягодный, летний.
Вдохновение: насыщенный ягодный морс.
Применение: морсы, лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли.



ЛИМОН



Описание: кисло-сладкий, цитрусовый, свежий.
Вдохновение: спелый сочный лимон.
Применение: лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли.



МАНГО



Описание: насыщенный вкус спелой, сочной мякоти манго.
Вдохновение: спелый индийский манго.
Применение: тропические лимонады и коктейли, пунши, холодные и горячие чаи.



ЛИЧИ



Описание: сладкий, фруктовый, слегка терпкий вкус с цветочными нотами и восточным ароматом.
Вдохновение: тайский личи
Применение: восточные коктейли, лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли.



МАНДАРИН



Описание: кисло-сладкий, цитрусовый вкус спелого мандарина с цитрусовым ароматом.
Вдохновение: спелый сладкий мандарин.
Применение: коктейли с игристым вином, лимонады, пунши, чаи, освежающие коктейли.



МАЛИНА



Описание: летний, сочный сладко-кислый, ягодный.
Вдохновение: спелая садовая малина.
Применение: универсальный, милкшейки, лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли



МАРАКУЙЯ



Описание: сладкий тропический, с лёгкой кислинкой.
Вдохновение: спелая маракуйя.
Применение: экзотические лимонады и коктейли, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли.



МАРАКУЙЯ ГАВАЙСКАЯ



Описание: насыщенно-сладкий, тропический вкус.

Вдохновение: жёлтая Гавайская маракуйя.

Применение: экзотические лимонады и коктейли, пунши, холодные и горячие чаи.



ОБЛЕПИХА



Описание: характерный вкус ягод облепихи, кисло-сладкий с характерным маслянистым послевкусием.

Вдохновение: облепиховый морс.

Применение: лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли.



ПЕРСИК БЕЛЫЙ



Описание: свежий персиковый, с лёгкими цветочными нотами и медовым послевкусием.

Вдохновение: сорт персика «Белый Лебедь».

Применение: коктейли с игристым вином, лимонады, пунши, холодные и горячие чаи.



ПЕРСИК



Описание: насыщенный вкус мякоти спелого персика, сладкий с лёгкой кислинкой.

Вдохновение: сорт персиков «Кардинал».

Применение: морсы, лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли.



ФЕЙХОА



Описание: терпкий, насыщенный, немного вяжущий фруктовый вкус с травянистыми нотами.

Вдохновение: спелые плоды фейхоа.

Применение: крепкий алкоголь, лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли.



ЧЕРЕШНЯ



Описание: вкус спелой тёмной черешни с косточковым послевкусием.

Вдохновение: тёмная отборная черешня.

Применение: лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли.



ЮЗУ



Описание: цитрусовый, кисло-сладкий, с лёгким хвойным послевкусием.

Вдохновение: японский лимон Юзу.

Применение: лимонады, коктейли, пунши, холодные и горячие чаи.



ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА



Описание: выраженный, узнаваемый вкус спелых ягод чёрной смородины с лёгкой кислинкой.

Вдохновение: спелая чёрная смородина.

Применение: коктейли с игристым вином, лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли.



ЯБЛОКО ЗЕЛЁНОЕ



Описание: кисло-сладкий, свежий, фруктовый вкус с ароматом зелёного яблока.

Вдохновение: яблоки сорта «Семеренко».

Применение: лимонады, коктейли, пунши, холодные и горячие чаи.



ЧЕРНИКА



Описание: насыщенный, ягодный вкус.

Вдохновение: лесная спелая черника.

Применение: лимонады, пунши, холодные и горячие чаи, освежающие коктейли.



ЯБЛОКО СЛАДКОЕ



Описание: вкус сочного, спелого красного яблока.

Вдохновение: сорт яблок «Ред Делишес».

Применение: смузи, милкшейки, лимонады, коктейли, пунши, холодные и горячие чаи.

СУХОЙ ЗАКОН

ПОСЛЕ ПРИНЯТИЯ «ВОСЕМНАДЦАТОЙ ПОПРАВКИ» К КОНСТИТУЦИИ США, ВЫВОДЯЩЕЙ АЛКОГОЛЬ ИЗ ЛЕГАЛЬНОГО ОБОРОТА. В 1920 ГОДУ ВСТУПИЛ В СИЛУ «СУХОЙ ЗАКОН», КОТОРЫЙ НЕСОМНЕННО ОСТАВИЛ БОЛЬШОЙ СЛЕД КАК В ИСТОРИИ АМЕРИКИ. ТАК И ВСЕГО ОСТАЛЬНОГО МИРА. ПОДАРИВ НАМ БОЛЬШИНСТВО ИЗВЕСТНЫХ СЕГОДНЯ КОКТЕЙЛЬНЫХ РЕЦЕПТОВ.

В этот период было запрещено производство, продажа и транспортировка алкогольных напитков. В США началась эпоха чёрного рынка алкоголя. Открыто выпивать было нельзя, так что в городах пышным цветом расцвели подпольные бары, получившие название «спикизи».

Недостатка в местах, где можно купить алкоголь во времена «Сухого закона» не было, а запретность лишь придавала остроты процессу. Иногда подпольные бары выглядели как парикмахерские, мясные лавки, или даже похоронные конторы, как в фильме «В джазе только девушки», а иногда все посетители ресторана просто делали вид, что они пьют чай или милкшейк. Например, «Кровавая Мери» маскировалась под томатный сок, а «Лонг Айленд» — под стакан с чаем. Так начался расцвет коктейлей.

В связи с необычайно высокой доходностью торговли спиртным и отсутствием государственного контроля за продукцией клиентам продавался некачественный алкоголь с высоким содержа-

нием сивушных масел, а качественные алкогольные напитки, ввозимые в качестве контрабанды из-за границы, умышленно разбавлялись.

«Сухой закон» нам оставил в наследство не только коктейли, но и привычку пить спиртные напитки со льдом. Это не только давало возможность чуть-чуть не долить алкоголь в стакан, но и улучшало вкус напитка, т.к. низкие температуры сглаживали резкий вкус контрафактного виски.

Запрет сделал употребление алкоголя делом обеспеченных граждан и тем самым ввёл выпивку и связанный с ней образ жизни в моду, вспомните фильм «Великий Гэтсби». Большинство посетителей «спикизи» были представителями среднего и высшего классов общества. Рабочим алкоголь был попросту не по карману.

Некоторые американские бармены, не желая участвовать в противозаконном бизнесе, уезжают в Европу, где коктейльная культура, благодаря «свежей крови» выходит на абсолютно новый уровень.

Одним из таких эмигрантов становится Гарри Крэдок. Он приехал в Англию и работал в баре при отеле «Савой» с 1920 по 1937 год. Лондонская публика по достоинству оценила мастерство Крэддока и бар стали называть «американским». В 1930 году вышла в свет книга Гарри Крэддока «Коктейли отеля «Савой», в которую вошло более 700 коктейлей, а книга приобрела мировую популярность.

Сухой закон просуществовал целых 13 лет, 10 месяцев, 19 дней, 17 часов и 32 минуты до вступления в силу XXI поправки 5 декабря 1933 года. Эта дата вошла в американскую историю, как «Repeal Day» (день отмены) и до сих пор в барах принято праздновать этот день поднимая бокал в 21.00 (в честь 21-й поправки).

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



МЕРИ ПИКФОРД

сироп P.S «Гренадин».....	10 мл
светлый ром.....	60 мл
ананасовый сок.....	60 мл
ликёр Мараскино.....	10 мл

Смешать в шейкере со льдом, перелить через стрейнер в охлаждённый бокал, украсить вишней мараскино.

ВИСКИ САУЭР

сироп P.S «Агава».....	30 мл
Бурбон.....	60 мл
лимонный сок.....	30 мл
яичный белок.....	15 мл
2 дэша биттер Ангостуры	

Тщательно встряхнуть в шейкере без льда все ингредиенты, кроме Ангостуры, добавить лёд и ещё раз взбить, перелить через стрейнер в охлаждённый бокал, добавить 2 дэша Ангостуры.

ЦВЕТЫ И РАСТЕНИЯ

Цветочные и травянистые вкусы сиропов P.S — это коллекция из ярких и изысканных ароматов, среди которых даже самый искушенный ценитель найдёт свой любимый вкус.

В нашем ассортименте есть уникальные наименования, такие как: Сакура, Черёмуха, Пассифлора или Сирень, которые точно стоит хотя бы раз попробовать.

- Сочетаются с любым алкоголем: с крепкими напитками, аперитивами, белыми и игристыми винами.

- Служат для создания необычных лимонадов, придания интересного вкусового оттенка чаям и любому виду коктейлей, дополняя и оттеняя фруктовые и ягодные вкусы.
- Подходят для безалкогольных коктейлей, а также смузи, сорбетов и милкшейков (см. сворачиваемость молока).
- Добавят изысканную ноту к десертам, соусам, кремам и выпечке.
- Некоторые вкусы такие как Мята, Черёмуха, Лаванда или Огурец интересно дополняют кофейные напитки.



БАЗИЛИК



Описание: характерный, травянисто-пряный вкус с характерным ароматом.

Вдохновение: свежий, зелёный Душистый базилик.

Применение: универсальный, лимонады, тоники.



БУЗИНА



Описание: цветочный вкус и аромат, с выраженной кислинкой и медовым послевкусием.

Вдохновение: английский напиток Elderflower Cordial.

Применение: лимонады, коктейли с игристым вином, тоники.



ГИБИСКУС



Описание: сладко-кислый, восточный вкус каркаде.

Вдохновение: Суданская Роза

Применение: лимонады, чай, пунши, сангрии.



ЖАСМИН



Описание: нежный цветочный вкус и аромат с приятным цветочным послевкусием.

Вдохновение: Индийский Жасмин.

Применение: универсальный, лимонады, холодные чаи, тоники.



КАКТУС



Описание: ароматный, свежий, чуть травянистый, с лёгкой кислинкой и тонким цветочным послевкусием.

Вдохновение: кактус опунция.

Применение: лимонады, тоники, освежающие напитки.



ЛАВАНДА



Описание: цветочный, терпкий, ни с чем не сравнимый вкус лаванды.

Вдохновение: лавандовые поля Прованса.

Применение: ягодные лимонады, раф-кофе, тоники.



ЛЕМОНГРАСС



Описание: травянистый, пряный, кисло-сладкий вкус с лёгкими нотами лимонника.

Вдохновение: Индийский Лемонграсс.

Применение: лимонады, освежающие коктейли.



МЯТА ЗЕЛЁНАЯ



Описание: насыщенный, мятный, с охлаждающим ментоловым послевкусием.

Вдохновение: жевательная резинка Wrigley's Doublemint.

Применение: универсальный.



МЯТА СЛАДКАЯ



Описание: мягкий мятный вкус и освежающий аромат.

Вдохновение: жевательная резинка Wrigley's Spearmint.

Применение: универсальный.



ОГУРЕЦ



Описание: свежий, насыщенный вкус хрустящего огурца с травянистым ароматом.

Вдохновение: огуречный лимонад.

Применение: лимонады, мохито, тоники.



ПАССИФЛОРА



Описание: экзотический, леденцово-цветочный вкус с лёгким цветочным ароматом.

Вдохновение: цветы маракуйи.

Применение: универсальный.



РЕВЕНЬ



Описание: кисло-сладкий, с хвойными и камфорными нотками и пряным ароматом.

Вдохновение: ревеневый компот.

Применение: лимонады, коктейли, пунши, чай.



САКУРА



Описание: цветочно-вишнёвый, с лёгкой кислинкой и деликатным освежающим послевкусием.

Вдохновение: японские цветущие сады.

Применение: лимонады, ягодные коктейли, коктейли сигристым, тоники.



ФИАЛКА



Описание: деликатный, цветочный вкус с леденцовым послевкусием.

Вдохновение: цветущая лесная фиалка.

Применение: ягодные лимонады, пунши, тоники.



СИРЕНЬ



Описание: деликатный цветочный вкус и аромат сирени.

Вдохновение: цветущая сирень.

Применение: лимонады, тоники.



ЧАБРЕЦ



Описание: травянистый, насыщенный, пряный.

Вдохновение: свежий чабрец.

Применение: лимонады, чаи.



ТАРХУН



Описание: характерный, травянисто-пряный вкус эстрагона.

Вдохновение: газировка «Тархун».

Применение: лимонады.



ЧЕРЕМУХА



Описание: сладкий цветочный вкус с лёгкой кислинкой и ванильным послевкусием.

Вдохновение: цветущая черёмуха.

Применение: универсальный, игристые вина.

СПРИТЦЫ

САМЫЙ ИЗВЕСТНЫЙ ИЗ СПРИТЦЕВ. КОНЕЧНО ЖЕ «АПЕРОЛ СПРИТЦ», СТАВШИЙ НАСТОЛЬКО ПОПУЛЯРНЫМ. ЧТО ПО ДАННЫМ GRUPPO CAMPARI (ВЛАДЕЛЕЦ APEROL) В ВЕНЕТО ЕЖЕДНЕВНО ВЫПИВАЕТСЯ ОКОЛО 300 000 СПРИТЦЕВ. Т.Е. ПРИМЕРНО 200 НАПИТКОВ В МИНУТУ!

Большинство барменов Венеции готовят спритц без каких-либо чётких пропорций и строгих рецептов, однако классическая рецептура, предложенная Давиде Кампари, предлагает формулу 3:2:1 — три части просекко, две части биттер-ликера и одну часть содовой, все подаётся со льдом в бокале в форме кубка.

Спритцы подаются в качестве аперетива и классифицируются как газированные коктейли. Стоит отметить, что «Венецианский Спритц» далеко не единственный представитель этого семейства.

Спритц родился в северной Италии, если точнее — в Венеции и регионе Венето. Толи в середине 19-го века во времена, когда Венеция еще входила в состав Австрийской Империи, толи во время Первой мировой войны, когда вооружённые силы Австро-Венгрии в ходе наступления заняли север Италии. Как бы там ни было все версии сходятся на том, что спритц был придуман австрийскими солдатами, которым местное вино казалось крепким, и чтобы сделать напиток более легким белое сухое вино разбавляли газированной водой в равных частях.

Свое название спритц получил от немецкого глагола «spritzen», означающего «брызгать, плеснуть, впрыскивать». По сути спритцем может быть назван любой газированный коктейль на основе вина и содовой.

Практически все спритцы готовятся одинаково просто. В бокал кладут несколько кубиков льда, наливают просекко или сухое вино, потом добавляют ликеры, биттеры, вермуты или сиропы, перемешивают и доливают содовой. После чего украшают кусочками фруктов, цедрой, мятой и т.п.

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



Восточный Спритц

сироп P.S «Сакура».....	30 мл
Просекко.....	150 мл
газированная вода.....	50 мл

Бокал наполнить льдом, влить все ингредиенты и аккуратно перемешать барной ложкой. Украсить съедобными цветами.

Хуго

сироп P.S «Бузина».....	30 мл
Просекко.....	150 мл
газированная вода.....	50 мл

Бокал наполнить льдом, влить все ингредиенты и аккуратно перемешать барной ложкой. Украсить долькой лайма и веточкой мяты.

ОРЕХИ



В ассортименте P.S вы найдёте ореховый сироп на любой вкус: от привычного Фундука, до изысканного Ореха Макадамия с его сливочно-маслянистым вкусом. И хотя самое широкое применение ореховые сиропы нашли в кофейных напитках, они достаточно универсальны, и даже используются в лимонадах, например, «Ореховый» на основе грецкого ореха или «Золотой орех» с нотами лесного ореха и ванили.

Отлично дополняют все виды кофе и молочных напитков, какао и горячий шоколад. Хорошо сочетаются с крепким алкоголем, с ними получаются изысканные десертные коктейли.



ГРЕЦКИЙ ОРЕХ



Описание: насыщенный ореховый, с лёгкой танинностью, перегоронок и долгим бархатным послевкусием.
Вдохновение: сушёные ядра грецких орехов.
Применение: кофе, коктейли на основе виски.



ЛЕСНОЙ ОРЕХ



Описание: насыщенный ореховый с маслянистым послевкусием.
Вдохновение: сушёные ядра фундука.
Применение: кофейные напитки.



ЛЕСНОЙ ОРЕХ ОБЖАРЕННЫЙ



Описание: маслянистый вкус обжаренного фундука.
Вдохновение: жареные ядра фундука.
Применение: кофейные напитки.



КАШТАН



Описание: вкус жареных орехов с крахмалистым послевкусием и легкими сливочными нотами.
Вдохновение: жареные каштаны с ярмарки.
Применение: кофейные напитки.



КОКОС



Описание: характерный вкус кокосовой мякоти со сливочным послевкусием.
Вдохновение: мякоть свежего кокоса.
Применение: универсальный.



МАКАДАМИЯ



Описание: сливочная нежность и сладость макадамии с ореховым послевкусием.
Вдохновение: сушёный орех макадамия.
Применение: кофейные напитки.



МИНДАЛЬ



Описание: ярко-выраженный ореховый, миндальный, с терпким послевкусием.
Вдохновение: сушёные ядра миндаля.
Применение: кофейные напитки.



ФИСТАШКА



Описание: характерный вкус фисташки с ореховым послевкусием.
Вдохновение: сушёные ядра фисташек.
Применение: кофейные напитки.

РАФ-КОФЕ

«КОФЕ КАК РАФУ!» – ФРАЗА. ЗВУЧАВШАЯ В НЕБОЛЬШОЙ КОФЕЙНЕ ГДЕ-ТО В КОНЦЕ 90Х ДО ТЕХ ПОР. ПОКА ОДИН ИЗ БАРИСТА НЕ НАПИСАЛ МЕЛОМ НА ДОСКЕ-МЕНЮ «РАФ-КОФЕ». ТОГДА НИКТО И ПОДУМАТЬ НЕ МОГ. ЧТО ЧЕРЕЗ 20 ЛЕТ РАФ СТАНЕТ САМЫМ ПОПУЛЯРНЫМ РОССИЙСКИМ НАПИТКОМ И БУДЕТ ТИРАЖИРОВАТЬСЯ МИЛЛИОНАМИ ЧАШЕК В ГОД!

Рецепт появился в первой московской кофейне «Кофе Бин» рядом с метро «Кузнецкий Мост». Бариста — Глеб Невейкин, Артем Берестов и Галина Самохина — так хотели угодить гостю, который отказывался пить традиционные напитки, что придумали совершенно уникальный рецепт.

Глеб Невейкин — директор департамента бариста компании «Кофемания»:

«Мы были увлечены своим делом, старались, варили. Тогда был популярен ароматизированный кофе, мы заваривали фильтры «Баварский шоколад», «Макадамия» и прочее. Молоко, сливки и сахар в большую чашку можно было добавить бесплатно.

Одному молодому человеку было почти не угодить, ему не особо нравилось то, что мы готовили. Звали

его, как вы догадались, Рафаэль, или сокращенно Раф. Ну а мы-то для гостей работали, поэтому пытались для него придумать что-то такое, чтобы ему понравилось. Для Рафа мы стали добавлять в фильтр-кофе сливки

и немного ванильного сахара.

В какой-то момент то ли фильтр не заварили, то ли еще что-то, уже не помню. В общем, в сливки в питчере добавили эспрессо. Все это надо было подогреть, потому что, когда в большую чашку горячего фильтр-кофе добавляешь сливки, температура не сильно меняется, а в случае с эспрессо — уже надо было греть. Взбили, попробовали, поняли, что ванильный сахар можно разбавить обычным, так и стали делать.

Нас тогда работало трое: я, Галя Самохина и Артем Берестов. И я не скажу, кто и в какой момент это сделал, мы специально не сидели и не придумывали этот рецепт. Получилось коллективно. Когда заходил Раф, готовили ему этот микс. Потом его друзья, попробовав у него такой напиток, стали приходить и просить «как Рафу». И в какой-то момент это «как Рафу» стало звучать слишком часто. Сначала мы написали на доске «как Рафу — 70 рублей». А потом я посмотрел, странно как-то это выглядело, и оставил просто «Раф — 70 рублей».

За свою недолгую историю раф кофе успел обзавестись многочисленными вариациями. Одной из самых популярных стал лавандовый, и это тоже исключительно российское изобретение. Со временем сахарный песок стали заменять на сиропы, открывая бесконечный простор для творчества.

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



ТЫКВЕННЫЙ РАФ

сироп P.S «Пряная Тыква».....	30 мл
эспрессо.....	30 мл
сливки 10-11% жирности.....	200 мл

Влейте все ингредиенты в питчер и взбейте до однородной консистенции, по текстуре напоминающей растаявшее мороженое. Перелейте в чашку и наслаждайтесь! Сверху напиток можно посыпать какао и корицей.

ЛАВАНДОВЫЙ РАФ

сироп P.S «Лаванда».....	20 мл
эспрессо.....	30 мл
сливки 10-11% жирности.....	200 мл

Влить все ингредиенты в питчер и взбить до однородной консистенции форсункой парового аппарата. Перелить в чашку.

Пряности и Специи

Пряные вкусы сиропов P.S — это коллекция из ярких ароматов, как традиционных, так и экзотических. Классические вкусы, как например, Ваниль или Корица, прекрасно сочетаются с кофе, Имбирь или Розовый Перец можно добавить в джин-тоник, Кардамон и Гвоздика хорошо дополняют любой чай, а модные тропические Бобы Тонка вообще можно добавлять куда-угодно: от эспрессо или какао, до фантазийного тики-коктейля.



БОБЫ ТОНКА



Описание: маслянистый вкус с нотами ореха, карамели и ванили.
Вдохновение: семена Диптерикса душистого.
Применение: кофе, десертные напитки.



ВАНИЛЬ



Описание: нежный, сладкий, со сливочным послевкусием и лёгкими пряными нотами.
Вдохновение: Мадагаскарская ваниль.
Применение: универсальный.



ГВОЗДИКА



Описание: терпкий, жгучий, насыщенный вкус гвоздики.
Вдохновение: душистая индийская гвоздика.
Применение: пряные чаи, кофе, глинтвейны, авторские коктейли.



ИМБИРЬ



Описание: вкус свежесжатого имбирного сока с характерной остротой на послевкусии.
Вдохновение: имбирный свежесжатый сок.
Применение: универсальный.



КАРДАМОН



Описание: терпкий, пряный, насыщенный вкус кардамона.
Вдохновение: душистый индийский кардамон.
Применение: пряные чаи, авторские коктейли, кофе.



КОРИЦА



Описание: терпкий, жгучий, насыщенный вкус корицы.
Вдохновение: Цейлонская корица.
Применение: универсальный.



МАНГО ПРЯНЫЙ



Описание: сладкий, тропический с обжигающим послевкусием.
Вдохновение: тайский манговый сорбет с чили.
Применение: экзотические лимонады, пряные чаи, пунши.



ОСТРЫЙ



Описание: горьковато-сладкий вкус с обжигающим послевкусием.
Вдохновение: Индийские Специи.
Применение: универсальный.



ПРЯНАЯ ТЫКВА



Описание: сладко-пряный вкус с нотами гвоздики, корицы и перца чили, с тыквенным ароматом.
Вдохновение: американский Pumpkin Spice Latte.
Применение: кофейные напитки.



РОЗОВЫЙ ПЕРЕЦ



Описание: сладко-пряный, с легким перечным послевкусием и деликатной остротой и смолистыми нотками в аромате.
Вдохновение: Перуанский розовый перец.
Применение: коктейли с джином, тоники.

СИРОПЫ со Вкусом Алкоголя

К КОНЦУ XX ВЕКА КОКТЕЙЛЬНАЯ КУЛЬТУРА УЖЕ ПРОЧНО ВОШЛА В ПОВСЕДНЕВНУЮ ЖИЗНЬ. В БАРАХ И РЕСТОРАНАХ МОЖНО ЗАКАЗАТЬ НЕ ТОЛЬКО КЛАССИЧЕСКИЕ И ФАНТАЗИЙНЫЕ КОКТЕЙЛИ. НО И ИНТЕРЕСНЫЕ АВТОРСКИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ СМЕШАННЫЕ НАПИТКИ. ДЛЯ ТЕХ, КТО ПО ТЕМ ИЛИ ИНЫМ ПРИЧИНАМ АЛКОГОЛЬ НЕ ПОТРЕБЛЯЕТ.

Чего стоил один только безалкогольный «Мохито» до сих пор продающийся в каждом заведении, переживший 1000 вариаций со всевозможными ягодами и фруктами или нежная кремовая безалкогольная «Пина Колада». А уж про кофе со вкусом и ароматом

амаретто или ирландским кремом, но без алкоголя, вообще можно неговорить.

Со временем сторонников качественных безалкогольных напитков становится все больше, и однажды это превращается в настоящий тренд. И вот уже в руках у ценителей богатой вкусовой палитры появляются безалкогольные «Джин-Тоники», «Сангрии», «Глинтвейны» или даже «Негрони». И теперь можно с лёгкостью приехать на вечеринку зарулем и не чувствовать себя «белой вороной» или отмечать окончание школы вкусным итальянским спритцем, не нарушая никаких норм и правил.

Естественно, на выручку придут сиропы совкусом алкогольных напитков, детально повторяющие грани и оттенки вкусов рома, джина, коньяка, ликеров или аперитивов. Полноценный яркий богатый вкус и аромат сиропа, раскрываясь в напитке, полностью повторяет всю палитру любимого коктейля.

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



ДЖИН-ТОНИК Б/А

сироп P.S «Джин».....	30 мл
лимонный кордиал P.S.....	20 мл
тоник.....	180 мл

Бокал наполнить льдом, влить все ингредиенты и аккуратно перемешать барной ложкой. Украсить слайсом лимона.

ГЛИНТВЕЙН Б/А

сироп P.S «Изабелла».....	30 мл
лимонный кордиал P.S.....	20 мл
вишневый сок.....	180 мл
бадьян, корица, кардамон, апельсин	

Налить в питчер сок, сироп и лимонный кордиал, добавить 1 звездочку бадьяна, 2-3 зернышка кардамона и палочку корицы. Прогреть форсункой пароварки и дать настояться пару минут. Перелить в бокал, добавить слайс апельсина.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И СЛАДОСТИ



Кондитерские вкусы сиропов P-S представлены широкой палитрой. В нашей коллекции вы найдете как популярные вкусы, такие как: Карамель, Баббл Гам, Шоколад или Крем-Брюле, так и необычные, такие как: Булочка с Корицей, Бурбоновая Карамель или Арахисовое Печенье.

- Отлично дополняют все виды кофе, молочных напитков, какао и горячий шоколад (см. сворачиваемость молока).
- Подходят для безалкогольных коктейлей, лимонадов, а также смузи, сорбетов и милкшейков (см. сворачиваемость молока).
- Хорошо сочетаются с крепким алкоголем, с ними получаются изысканные десертные коктейли.



АРАХИСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Описание: сливочный, с яркими нотами арахисового масла и печенья с ароматом жареного арахиса.
Вдохновение: американские Peanut Butter Cookie.
Применение: кофейные напитки.



АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ



Описание: сладкий цитрусовый вкус с деликатными нотами апельсиновой цедры.
Вдохновение: домашний апельсиновый джем.
Применение: цитрусовый раф-кофе, молочные коктейли, какао и горячий шоколад.



БАББЛ ГАМ



Описание: сахарная цветная жвачка с характерным послевкусием и ванильно-конфетным ароматом.
Вдохновение: та самая жвачка из детства.
Применение: универсальный, детские коктейли.



БАРБАРИС



Описание: узнаваемый, кисло-сладкий вкус барбариса с леденцовым послевкусием.
Вдохновение: леденец «Барбарис».
Применение: лимонады, холодный чай.



БРАУНИ



Описание: бархатистый шоколадный бисквит с деликатными сливочными нотами.
Вдохновение: американский десерт «Брауни».
Применение: кофейные напитки.



БУЛОЧКА С КОРИЦЕЙ



Описание: вкус сливочной выпечки в сахарной глазури с корицей.
Вдохновение: классические булочки Cinnabon.
Применение: кофейные напитки.



БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ



Описание: вкус воздушной бельгийской вафли с лёгким сливочным послевкусием.
Вдохновение: Бельгийские вафли.
Применение: кофейные напитки.



ИМБИРНЫЙ ПРЯНИК



Описание: вкус домашнего рождественского имбирного печенья с пряным послевкусием.
Вдохновение: выпечка «Пряничный Человечек».
Применение: кофейные напитки, крепкий алкоголь.



ИРИС (ТОФФИ)



Описание: вкус и аромат мягкой сливочной карамели.

Вдохновение: сливочные конфеты English Toffee.

Применение: кофейные напитки.



КАРАМЕЛЬ



Описание: выраженный мягкий вкус жжёного сахара со сливочным послевкусием.

Вдохновение: карамель «Петушок на палочке».

Применение: кофейные напитки, молочные коктейли.



КАРАМЕЛЬ БУРБОНОВАЯ



Описание: терпкий вкус виски с пряностями и специями со сладостью жёной карамели.

Вдохновение: десерт Whiskey Caramel Sauce.

Применение: кофейные напитки.



КАРАМЕЛЬ ОРЕХОВАЯ



Описание: насыщенный вкус жареного фундука и сливочной карамели.

Вдохновение: английские конфеты «Toffee Nut».

Применение: кофейные напитки, милкшейки.



КАРАМЕЛЬ СОЛЁНАЯ



Описание: нежный, мягкий, округлый сливочно-карамельный.

Вдохновение: десерт «Fleur de Sel».

Применение: кофейные напитки, десертные коктейли.



КЛЕНОВЫЙ



Описание: пряный вкус клёна с ноткой жжёного сахара и медовым послевкусием.

Вдохновение: классический Канадский Maple Golden Syrup.

Применение: кофейные напитки.



КРЕМ-БРЮЛЕ



Описание: нежный, сливочно-карамельный, с нотками жженого сахара.

Вдохновение: классический десерт Крем-Брюле.

Применение: кофейные напитки.



КЛЕНОВЫЙ ПЕКАН



Описание: яркий гармоничный мягкий вкус выпечки и кленового сиропа с ореховыми нотами.

Вдохновение: воздушная слойка с начинкой из кленового сиропа и орешками пекан.

Применение: кофейные напитки, милкшейки, десертные коктейли.



КЛУБНИЧНЫЙ ЛЕДЕНЕЦ



Описание: кисло-сладкий, леденцовый, с ярким ягодным послевкусием.

Вдохновение: клубничный леденец.

Применение: лимонады.



КОФЕ



Описание: характерный горьковатый вкус обжаренного кофейного зерна.

Вдохновение: свежесваренный кофе.

Применение: десертные коктейли, горячий шоколад, молочные коктейли.



ЛИМОННЫЙ ПИРОГ



Описание: мягкий кондитерский с нотами лимонной цедры и хрустящей выпечки.
Вдохновение: французский лимонный тарт.
Применение: кофе, десертные напитки.



МАРЦИПАН



Описание: вкус изысканного десерта с тонким миндальным ароматом и нежным послевкусием.
Вдохновение: конфеты «Классический Марципан».
Применение: кофейные напитки, милкшейки.



МЁД



Описание: нежный вкус цветочного мёда с нотами прополиса.
Вдохновение: цветочный мёд.
Применение: универсальный.



МЕДОВИК



Описание: кондитерский вкус медовых коржей с мягкими сливочными нотами.
Вдохновение: торт «Медовик».
Применение: кофейные напитки, милкшейки.



МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Описание: нежное миндальное печенье со сливочной начинкой с ванильным ароматом.
Вдохновение: французское пирожное «Макарун».
Применение: кофейные напитки, милкшейки.



ПОПКОРН



Описание: сбалансированный насыщенный вкус воздушной кукурузы в карамели с лёгким ореховым послевкусием.
Вдохновение: Американский Карамельный попкорн.
Применение: кофейные напитки.



ПРАЛИНЕ



Описание: нежный вкус молотого миндаля, обжаренного в сахаре.
Вдохновение: французский десерт Praliné.
Применение: кофейные напитки, коктейли с крепким алкоголем.



САХАРНАЯ ВАТА



Описание: яркий, леденцово-сахарный вкус и аромат.
Вдохновение: классическая сахарная вата.
Применение: универсальный.



СЛАДКАЯ КЛУБНИКА



Описание: насыщенный вкус клубничного варенья.
Вдохновение: бабушкино клубничное варенье.
Применение: лимонады.



ТИРАМИСУ



Описание: бархатистый кофейный, с нотами какао и лёгким сливочным послевкусием.
Вдохновение: итальянский десерт «Тирамису».
Применение: кофейные напитки, коктейли с крепким алкоголем.



ЧЁРНЫЙ ЛЕС



Описание: шоколадный бисквит с вишней морелло с утончённым послевкусием.
Вдохновение: Шварцвальдский вишнёвый торт «Чёрный Лес».
Применение: кофейные напитки, коктейли с крепким алкоголем.



ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Описание: бархатистый шоколадный вкус с нотами сливочного печенья.
Вдохновение: американские Chocolate chip cookie.
Применение: кофейные напитки, коктейли с крепким алкоголем.



ШОКОЛАД



Описание: яркий вкус тёмного шоколада с терпким послевкусием чистого какао.
Вдохновение: тёмный швейцарский шоколад.
Применение: кофейные напитки, коктейли с крепким алкоголем.



ШОКОЛАД БЕЛЫЙ



Описание: деликатный сливочный вкус с нежным послевкусием какао-масла и ароматом ванили.
Вдохновение: белый бельгийский шоколад.
Применение: кофейные напитки, коктейли с крепким алкоголем.



ШОКОЛАД С МЯТОЙ



Описание: вкус горького шоколада с ментоловой свежестью.
Вдохновение: британские конфеты After Eight.
Применение: кофейные напитки, десертные коктейли.



ФИНИКИ



Описание: естественный, насыщенный финиковый вкус с небольшой горчинкой и карамельными нотами.
Вдохновение: сушёные финики.
Применение: кофейные напитки, коктейли с крепким алкоголем.



ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ



Описание: мягкий, кондитерский вкус выпечки с яблоками.
Вдохновение: пирог «Шарлотка».
Применение: кофейные напитки, коктейли с крепким алкоголем.

Блю Кюрасао

СИРОП «БЛЮ КЮРАСАО» ПРОИЗВЕЛ ОТ ОДНОИМЕННОГО ЛИКЁРА В ПЕРИОД ПОПУЛЯРИЗАЦИИ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ.

Ликёр получил свое имя от названия карибского острова Кюрасао. В 16 веке испанцы привезли на остров семена знаменитых сладких валенсийских апельсинов, в попытке расширить географию произрастания, но фрукту условия не понравились, он мутировал, переродился и приобрел горький, совершенно несъедобный вкус, но при этом неподражаемый аромат. Местные назвали его «лараха» и название прижилось. Цедра горьких апельсинов лараха служит главным ингредиентом для изготовления напитка.

Кто и когда разработал рецепт ликёра Кюрасао доподлинно неизвестно. Среди знатоков конкурирует две версии.

По одной из версий напиток из апельсинов лараха придумал Лукас Болс — основатель известной компании — производителя ликёров BOLS. В пользу этой легенды говорят факты, выглядящие вполне убедительно. Голландская Вест-Индская компания завладела островом Кюрасао в 1634 году. Болсы были акционерами обеих голландских колониальных

компаний, а потому без проблем выбили контракты на поставку пряностей с Востока на Запад, включая Кюрасао. Когда выяснилось, что из кожуры апельсинов лараха, до этого бесполезных, можно добывать ароматное масло, Лукас Болс начал возить это масло на обратном пути в Амстердам. Так, якобы, мистер Болс получил сырьё для разработки рецепта Кюрасао.

Другая версия истории создания рецепта Блю Кюрасао отдаёт приоритет Хаиму Мендесу Чумакейро и Эдгару Сеньору — основателям компании Senior&Co. Они начали продавать ликёр в своих аптеках на острове Кюрасао в 1896 году.

Изначально ликер был прозрачным и лишь в 1920-х годах его стали подкрашивать в синий цвет. Для привлечения внимания была создана легенда, согласно которой для окрашивания используется мистический «элемент алхимической тайны». Есть ещё старые записи, что для окрашивания Блю Кюрасао использовали индиго — минерал, который растворяли в купоросе и полученной смесью подкрашивали напитки.

Сегодня сироп «Блю кюрасао» служит скорее модификатором цвета, чем серьёзным вкусовым акцентом. Он имеет цитрусовый вкус и аромат, лёгкий и гармоничный, чтобы без труда можно было сочетать его с другими ингредиентами, придавая небесно-голубой цвет любимым напиткам с деликатными нотами апельсинов лараха.

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



ГОЛУБАЯ ЛАГУНА

сироп P.S «Блю Кюрасао»	20 мл
водка	50 мл
лимоннад	100 мл

Бокал наполнить льдом, влить все ингредиенты, перемешать барной ложкой, украсить долькой ананаса или апельсина.

ГОЛУБАЯ ЛЕДИ

сироп P.S «Блю Кюрасао»	20 мл
лимонный кордиал P.S.	30 мл
джин	60 мл
пастеризованный яичный белок	15 мл

Тщательно встряхнуть в шейкере безо льда все ингредиенты, добавить лёд и ещё раз взбить, перелить через стрейнер в охлаждённый бокал.

СИРОПЫ СО ВКУСОМ ИЗВЕСТНЫХ НАПИТКОВ



В этой группе сиропов мы собрали вкусы большинства популярных напитков мира. Адвокат, итальянский Ликёр или Амаретто отлично сочетаются с кофейными напитками,

милкшейками или какао, а Мохито, Фалер-нум или Тоник идеально подойдут для освежающих безалкогольных или алкогольных коктейлей.



АБРИКОСОВЫЙ БРЕНДИ



Описание: мягкий, гармоничный, чуть терпкий вкус хорошего бренди с неповторимым послевкусием спелых абрикосов.

Вдохновение: Апарат Абрикос

Применение: кофейные напитки, десертные коктейли



АДВОКАТ



Описание: бархатный, кремовый вкус эгг-нога с ликёрным послевкусием и с лёгкими нотами бренди.

Вдохновение: Голландский яичный ликёр Advocaat.

Применение: кофейные напитки, десертные коктейли.



АМАРЕТТО



Описание: миндально-фруктовый, с горчинкой абрикосовой косточки и мягким миндальным послевкусием.

Вдохновение: ликёр «Амаретто».

Применение: кофейные напитки, десертные коктейли.



ВИШНЕВЫЙ АМАРЕТТО



Описание: бархатный вкус миндально-вишнёвого ликёра с деликатными нотами пряных трав и абрикосовой косточки.

Вдохновение: ликёр «Амаретто», настоящий на вишне

Применение: кофейные и молочные напитки, десертные коктейли



БЛЮ КЮРАСАО



Описание: апельсиновый, с лёгким пряным послевкусием.

Вдохновение: ликёр Blue Curaçao.

Применение: для цветных коктейлей.



ГРЕНАДИН



Описание: яркий ягодный вкус с терпкими нотами граната и ягодно-ванильным ароматом.

Вдохновение: классический сироп Grenadine.

Применение: лимонады, цветные коктейли, лонг-дринки.



ДЖИН



Описание: терпкий, характерный, растительно-пряный вкус, со свежим послевкусием можжевеловых ягод и пряностей.

Вдохновение: Шотландский Джин.

Применение: лимонады, тоники, фizzes.



ИРЛАНДСКИЙ КРЕМ



Описание: терпкий вкус крепкого алкоголя со сливочными нотами и мягким послевкусием.

Вдохновение: Ирландский виски Irish Cream.

Применение: кофейные напитки, десертные коктейли.



ИТАЛЬЯНСКИЙ СПРИТЦ



Описание: горьковато-сладкий, цитрусовый, с нотами апельсиновой цедры на послевкусии.
Вдохновение: коктейли Aperol Spritz.
Применение: лимонады, физзы, спиртцы.



ИТАЛЬЯНСКИЙ ЛИКЁР



Описание: гармоничный шоколадно-ореховый вкус с лёгким ванильным послевкусием.
Вдохновение: итальянский ликёр Frangelico.
Применение: кофейные напитки, десертные коктейли.



КОНЬЯЧНЫЙ



Описание: пряный, с нотами ванили и карамели, с лёгким коньячным послевкусием.
Вдохновение: Армянский коньяк.
Применение: кофейные напитки, десертные коктейли.



МОХИТО МЕНТОЛ



Описание: сбалансированный вкус мяты, лайма и сахара.
Вдохновение: коктейль Мохито.
Применение: лимонады, мохито, пунши.



ПИНА-КОЛАДА



Описание: вкус спелого ананаса с нежными нотами кокоса.
Вдохновение: коктейль Пина-Колада.
Применение: тропические коктейли.



РОМОВЫЙ



Описание: вкуспряного тёмного рома, с нотами специй, ванили, карамели и алкогольным послевкусием.
Вдохновение: тёмный карибский ром.
Применение: кофейные напитки.



САНГРИЯ



Описание: насыщенный фруктовый, с нотами цедры, пряностей и вишневой косточки.
Вдохновение: Испанская Сангрия.
Применение: сангрии, пунши, лимонады.



ТИКИ БЛЕНД



Описание: экзотический, с нотами граната и маракуйи и имбирным послевкусием.
Вдохновение: Тики-культура.
Применение: май-тай, зомби, тропические пунши, экзотические лимонады.



ТОНИК



Описание: горько-сладкий, лёгкой кислинкой и терпким послевкусием.
Вдохновение: тоник Canada Dry.
Применение: напитки с джином, тоники.



ТРИПЛ СЕК



Описание: цитрусовый, с нотами цедры и ликёра, с послевкусием пряных трав.
Вдохновение: ликёр Triple Sec.
Применение: лимонады, тропические коктейли, кофейные напитки.



ФАЛЕРНУМ



Описание: цитрусово-ванильный с нотами цедры лайма и специй, с миндальным послевкусием.
Вдохновение: карибский ликёр Falernum.
Применение: тики-коктейли.

ТИКИ КУЛЬТУРА

РЕЧЬ ПОЙДЕТ О НАПИТКАХ. ЯКОБЫ ПРИБЫВШИХ С ДАЛЁКИХ СОЛНЕЧНЫХ ОСТРОВОВ. ЗАТЕРЯННЫХ В ТИХОМ ОКЕАНЕ.

На самом же деле все коктейли были придуманы в Америке в 30-е — 40-е годы XX века, в период расцвета путешествий и туризма. Культура тики проникла в американское общество, вдохновлённое мифологией и необычными статуэтками, и надёжно закрепилась в сознании обычных граждан, тем самым создав уникальный социальный феномен проникновения первобытной культуры и религии в современное общество.

Первый тики-бар, вдохновлённый образом идолов-истуканов тихоокеанской Полинезии и Гавайев, был открыт Доном Бичкомбером (известный контрабандист рома во времена «Сухого закона») в 1934 году в Голливуде и незатейливо назывался «Don the Beachcomber».

Вскоре за ним последовал его «заклятый друг» и вечный конкурент Трейдер Вик, открывший неподалёку «Trader Vic's».

Собственно, их двоих можно назвать отцами-основателями барной тики-культуры, которая к середине 1950-х годов свежей океанской волной накрыла Америку — и тики-баров стало уже не счесть.

Тематические тики-бары выглядели будто энциклопедия островных стереотипов. Бармены в ярких рубашках, официантки в гавайских юбках, полинезийские маски на стенах, необычные тики-бокалы, стилизованные под грозных истуканчиков, освежающие сладко-крепкие напитки большого объёма на основе всевозможных видов рома сособым шиком подачи.

Тики стало синонимом беспечной жизни, присущей жителям островов и быстро снискало признание голливудского бомонда.

Самые известные тики-коктейли — это «Mai Tai» и «Zombie».

Коктейль «Зомби» придумал Дон Бичкомбер. Если верить легенде, однажды к Дону зашел один из его завсегдатаев, мучившийся от чудовищного похмелья, и попросил хоть как-то поправить его состояние. Убедяги была назначена деловая встреча, поэтому требовалось чудо-средство, способное даже покойника поднять из могилы. Дон смешал три вида рома, добавил ликеры и фруктовый сок. На следующий день клиент вернулся благодарить хозяина заведения, отметив, что после коктейля чувствовал себя словно зомби, вернувшийся с того света. Так экспериментальный напиток обрел свое название.

«Mai Tai» был придуман Трейдером Виком, с задумкой создать лучший в мире тропический коктейль, сделанный из доступных ингредиентов. Он смешал недорогой ямайский ром, сок лайма, немного голландского ликера Кюрасао, добавил французского Орже и чуть-чуть сахарного сиропа. По легенде этот коктейль впервые достался неким друзьям Вика, буквально только что приехавшим с Таити. Друзья, сделав глоток коктейля, начали восторженно выкрикивать «Mai Tai», что в переводе означало «Это лучший напиток!». Надо отметить, что это единственный тики-коктейль, попавший позднее в список IBA (список классических коктейлей Международной Ассоциации Барменов).

В наши дни тики-культура в очередной раз возвращается на сцену смешанных напитков. Тропические коктейли подают во множестве баров, а знаменитые экзотические статуэтки всегда вызывают желание угостя попробовать налитые в них магические напитки.

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



МАЙ ТАЙ

сироп P.S. «Миндаль».....	15 мл
Апельсиновый ликёр.....	15 мл
светлый ром.....	40 мл
тёмный ром.....	20 мл
свежевыжатый сок лайма.....	10 мл

Смешать в шейкере со льдом, перелить в бокал, наполненный колотым льдом. Украсить веточкой мяты, долькой ананаса и цедрой лайма.

ЗОМБИ

сироп P.S. «Гренадин».....	5 мл
светлый ром.....	20 мл
золотой ром.....	20 мл
тёмный ром.....	20 мл
ликёр Фалернум.....	15 мл
апельсиновый сок.....	30 мл
ананасовый сок.....	35 мл
свежевыжатый сок лайма.....	10 мл

Смешать в шейкере со льдом, перелить в бокал, наполненный колотым льдом. Украсить веточкой мяты и долькой апельсина.

НЕЙТРАЛЬНАЯ БАЗА

В этой категории представлены классические сиропы, которые традиционно используются в большинстве напитков для придания сладости.

Они не имеют собственного выраженного вкуса и яркого аромата.



АГАВА



Описание: сладкий, с очень лёгкими карамельными нотами, без запаха.
Вдохновение: сироп Американской агавы.
Применение: универсальный.



САХАРНЫЙ ТРОСТНИК



Описание: натуральный сладкий, без запаха.
Вдохновение: натуральный тростниковый сахар.
Применение: универсальный.

ЧАЙНЫЕ ОСНОВЫ

Чайные основы P.S — продукт, экономящий вам время и деньги, и всегда приносящий прекрасный результат.

Не надо предварительно заваривать чай — добавьте в воду чайный сироп и ваш холодный чай готов!

Конечно, применение не ограничивается холодным чаем: сиропы можно добавлять в горячие чаи, лимонады, пунши и коктейли.

Обязательно попробуйте приготовить трендовый чайный латте с сиропом Пряный Чай.



ЧАЙ ЛИМОННЫЙ



Описание: сироп-концентрат чёрного чая с ароматом и вкусом лимона.



ЧАЙ МАЛИНОВЫЙ



Описание: сироп-концентрат чёрного чая с ароматом и вкусом малины.



ЧАЙ ПЕРСИКОВЫЙ



Описание: сироп-концентрат чёрного чая с ароматом и вкусом персика.



ЧАЙ ПРЯНЫЙ



Описание: сироп-концентрат чёрного чая с ароматом и вкусом пряностей.

Айс Ти

ТРАДИЦИЯ ПИТЬ ЧАЙ. КАК ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ НАПИТОК ПОЯВИЛАСЬ В США В НАЧАЛЕ XX ВЕКА. ПО СТАТИСТИКЕ СЕГОДНЯ 85% ПРОДАЖ ЧАЯ В США СОСТАВЛЯЕТ ИМЕННО ЧАЙ СО ЛЬДОМ.

Ледяной чай был придуман американским торговцем и владельцем чайных плантаций Ричардом Блечинденом.

Изобретение возникло случайно, но сразу приобрело неожиданную популярность и всенародную любовь. Произошло это на Всемирной выставке 1904 года в Сент-Луисе (штат Миссури). Первоначально Ричард планировал раздавать гостям выставки бесплатные образцы своего свежесваренного чая, чтобы прорекламировать собственные плантации, но лето выдалось жарким и предложение Блечиндена никого не заинтересовало. Находчивый торговец сбегал в ближайшую мясную лавку и принес оттуда таз коло- того льда и стал щедро засыпать его в чашки с чаем. Экстравагантная выходка бизнесмена пришлась по

душе публике и уже через несколько минут у стенда Ричарда выстроилась очередь, а через несколько месяцев половина Америки пила ледяной чай.

Сегодня Ice tea — национальный напиток Техаса и американского юга вообще, а также, поговаривают, предмет бесконечных издевательств со стороны англичан.

Ледяной чай можно приготовить разными способами, в дело можно пустить все, что есть под рукой: фрукты, сиропы, соки, ну и, конечно, сам чай черный, зеленый или травяной.

Айс ти отлично смотрится в больших кувшинах, а ещё его можно газировать в сифоне.

Самый простой вариант этого напитка — это использовать «чайную основу» или «чайный концентрат», тогда вам понадобится просто добавить воду и лёд.

Интересно, что бренд «Ice Tea» от Nestle уже много десятилетий «живёт» с ошибкой в названии. Швейцарец Макс Шпренгер, который и завез из Америки идею создания бутилированного холодного чая, назвал его Ice Tea вместо Iced Tea, и название так и прижилось.

Коллекция РЕЦЕПТОВ



Персиковый Айс Ти

сироп P.S. «Персиковый Чай».....30 мл
вода.....180 мл
лёд.....

Бокал наполнить льдом, влить все ингредиенты, перемешать барной ложкой, украсить долькой персика и мятой.

Классический Айс Ти

сироп P.S. «Лимонный Чай».....30 мл
вода.....180 мл
лёд.....

Бокал наполнить льдом, влить все ингредиенты, перемешать барной ложкой, украсить долькой лимона.



ТОППИНГИ

Топпинг — это сладкий десертный соус, который применяется для украшения десертов и напитков. Топпинг прекрасно дополнит любые сладкие блюда. Засервируйте с ним сырники, блинчики или вафли, или украсьте любые виды выпечки или мороженого — с нашим широким ассортиментом у вас нет ограничений.

Любое сладкое блюдо заиграет новыми вкусовыми нотками, стоит вам лишь выбрать вкус топпинга к нему. Даже самый обычный пломбир можно превратить в десяток самых разнообразных видов мороженого.

Топпингом очень удобно рисовать, что важно для красивой подачи. Он прекрасно держится на молочной пене милкшейка или кофе, им удобно украшать стенки бокалов для молочных коктейлей.

Благодаря своей консистенции густого соуса топпинг не пропитывает десерт, а находится сверху. Он не растекается и отлично держит форму, многие кондитеры с помощью таких соусов соревнуются между собой в создании неповторимых узоров и рисунков, а мастера латте-арт создают на молочной пене настоящие цветные шедевры.

Топпинг это полностью готовый к употреблению продукт. В нём меньше сахара, чем в сиропе, он имеет густую, тягучую структуру и может содержать кусочки ягод и фруктов в своем составе.

Топпинг является прекрасным дополнением к мороженому, сладкой выпечке, кофе, милкшейкам и многим другим напиткам и десертам.

ТОППИНГ

Все топпинги представлены в пластиковых бутылках 1л /1 кг с дозатором.

Топпинг может применяться для украшения и вкусовой добавки к любым сладкими блюдами и напитками.

Попробуйте топпинг P.S с:

- мороженым,
- десертами,
- выпечкой,
- милшейками,
- кофейными напитками,
- в качестве декора.



АССОРТИМЕНТ P·S

Наименование	Вес, кг	стр.	Наименование	Вес, кг	стр.
Апельсин	1	53	Кофе	1	55
Баббл Гам	1	53	Лесной орех	1	55
Банан	1	53	Лесные ягоды	1	56
Блю Кюрасао	1	53	Малина	1	56
Ваниль	1	53	Манго	1	56
Вишня	1	53	Маракуйя	1	56
Гранат	1	54	Мята	1	56
Карамель	1	54	Персик	1	56
Карамель Солёная	1	54	Тирамису	1	57
Киви	1	54	Халва	1	57
Кленовый	1	55	Черная Смородина	1	57
Клубника	1	55	Шоколад	1	57
Клюква	1	55	Шоколад Белый	1	57
Кокос	1	55	Шоколад Молочный	1	57



АПЕЛЬСИН

Вкус: насыщенный цитрусовый, с цедровым послевкусием.
Цвет: оранжевый.
Текстура: гладкая, тягучая.
Вдохновение: апельсин сорта Навелин.



БАНАН

Вкус: насыщенный, яркий вкус спелой банановой мякоти.
Цвет: охристо-жёлтый.
Текстура: тягучая, с кусочками фруктов.
Вдохновение: спелая мякоть бананов.



БЛЮ КЮРАСАО

Вкус: апельсиновый, с лёгким пряным послевкусием и тропическими нотками.
Цвет: небесно-синий.
Текстура: гладкая, тягучая.
Вдохновение: ликёр Blue Curaçao.



ВАНИЛЬ

Вкус: нежный, сладкий вкус бананового пюре, со сливочным послевкусием.
Цвет: солнечно-желтый.
Текстура: гладкая, тягучая.
Вдохновение: Мадагаскарская ваниль.



БАББЛ ГАМ

Вкус: сладость сахарной цветной жвачки с характерным послевкусием.
Цвет: нежно-розовый.
Текстура: гладкая, тягучая.
Вдохновение: та самая розовая жвачка из детства.



ВИШНЯ

Вкус: спелой, кисло-сладкой вишни с косточковым послевкусием.
Цвет: рубиново-красный.
Текстура: гладкая, тягучая.
Вдохновение: спелая вишня.



КАРАМЕЛЬ

Вкус: выраженный, мягкий вкус жжёного сахара со сливочным послевкусием.
Цвет: цвет тёмного янтаря.
Текстура: гладкая, тягучая.
Вдохновение: карамель «Петушок на палочке».

КАРАМЕЛЬ СОЛЁНАЯ

Вкус: нежный, мягкий, округлый сливочно-карамельный со сливочным послевкусием.
Цвет: цвет тёмного янтаря.
Текстура: гладкая, тягучая.
Вдохновение: десерт «Fleur de Sel».



ГРАНАТ

Вкус: терпкий, насыщенный вкус спелых зёрен граната.
Цвет: рубиново-красный.
Текстура: гладкая, тягучая.
Вдохновение: тёмно-рубиновые зёрна спелого граната.



КИВИ

Вкус: кисло-сладкий, яркий, фруктовый.
Цвет: светло-зелёный.
Текстура: гладкая, тягучая.
Вдохновение: сочная мякоть спелого зелёного киви.



КЛЕНОВЫЙ

Вкус: пряный вкус клёна с ноткой жжённого сахара и медовым послевкусием.
Цвет: карамельный.
Текстура: гладкая, тягучая.
Вдохновение: классический Канадский Maple Golden Syrup.



КОКОС

Вкус: сливочный вкус кокосовой мякоти с ванильным послевкусием.
Цвет: белый, кремовый.
Текстура: тягучая, с кокосовой стружкой.
Вдохновение: сливочные кокосовые конфеты.



КЛУБНИКА

Вкус: сладкий летний вкус спелой клубники.
Цвет: рубиново-красный.
Текстура: тягучая, с косточками клубники.
Вдохновение: спелая, сладкая клубника.



КОФЕ

Вкус: насыщенный терпкий вкус крепкого, сладкого кофе.
Цвет: тёмный, коричневый.
Текстура: гладкая, тягучая.
Вдохновение: свежесваренный кофе.



КЛЮКВА

Вкус: терпкий, кисло-сладкий.
Цвет: рубиново-красный.
Текстура: тягучая, с косточками клюквы.
Вдохновение: спелая лесная клюква.



ЛЕСНОЙ ОРЕХ

Вкус: насыщенный ореховый, с маслянистым послевкусием.
Цвет: кремовый.
Текстура: тягучая, с добавлением дробленого фундука.
Вдохновение: десертный ореховый крем.



ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

Вкус: интенсивный ягодный.
Цвет: рубиново-красный.
Текстура: тягучая, с ягодными косточками.
Вдохновение: ассорти лесных ягод.



МАЛИНА

Вкус: летний, сладко-кислый, ягодный.
Цвет: насыщенно-рубиновый.
Текстура: тягучая, с ягодными косточками.
Вдохновение: садовая малина.



МАНГО

Вкус: насыщенный вкус спелой сочной мякоти манго.
Цвет: оранжевый.
Текстура: гладкая, тягучая.
Вдохновение: спелый индийский манго.



МАРАКУЙЯ

Вкус: сладкий, тропический, с лёгкой кислинкой.
Цвет: оранжевый.
Текстура: тягучая, неоднородная.
Вдохновение: спелая мякоть маракуи.



МЯТА

Вкус: насыщенно-мятный, с охлаждающим ментоловым послевкусием.
Цвет: насыщенный, зелёный.
Текстура: гладкая, тягучая.
Вдохновение: перечная мята.



ПЕРСИК

Вкус: насыщенный, нежный, фруктовый.
Цвет: оранжевый.
Текстура: гладкая, тягучая.
Вдохновение: мякоть крупных, спелых персиков.



ТИРАМИСУ

Вкус: бархатистый, сливочно-кофейный, с нотами какао.
Цвет: шоколадный, с янтарными отблесками.
Текстура: гладкая, тягучая.
Вдохновение: итальянский десерт «Тирамису».



ХАЛВА

Вкус: маслянистый, с ярким вкусом жареных семечек подсолнечника.
Цвет: охристо-коричневый.
Текстура: тягучая, неоднородная.
Вдохновение: восточная подсолнечная халва.



ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА

Вкус: выраженный, узнаваемый вкус спелых ягод чёрной смородины с лёгкой кислинкой.
Цвет: тёмный, фиолетово-красный.
Текстура: тягучая, с кусочками ягод.
Вдохновение: спелая чёрная смородина.



ШОКОЛАД

Вкус: яркий вкус тёмного шоколада с терпким послевкусием чистого какао.
Цвет: тёмно-коричневый.
Текстура: гладкая, тягучая.
Вдохновение: тёмный швейцарский шоколад.



ШОКОЛАД БЕЛЫЙ

Вкус: деликатный сливочный, с нотками ванили и нежным послевкусием какао-масла.
Цвет: кремово-золотистый.
Текстура: гладкая, тягучая.
Вдохновение: белый бельгийский шоколад.



ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ

Вкус: нежный, сливочно-шоколадный.
Цвет: кремово-шоколадный.
Текстура: гладкая, тягучая.
Вдохновение: бельгийский молочный шоколад.



ЛИМОННЫЙ КОРДИАЛ

Лимонный кордиал — это идеальная замена свежевыжатому лимонному соку. Он представляет собой концентрат без мякоти, приготовленный на основе натурального концентрированного сока лимона со сбалансированной естественной кислотностью.

**Содержит 35% натурального лимонного сока.
Без замутнителей, без красителей.**

Его широко используют для приготовления лимонадов и коктейлей, добавляют в горячий и холодный чай, а также в соусы, кремы, выпечку и заправки для салатов для придания приятной кислинки и улучшения вкуса блюд и напитков.

Больше не надо тратить часы на заготовки и списывать испорченные остатки.

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ



ПРЯНЫЙ ЧАЙ ЛАТТЕ

сироп P.S «Пряный Чай».....30 мл
молоко.....200 мл

Влить все ингредиенты в питчер и взбить до однородной консистенции форсункой пароварки. Перелить в чашку.



ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

сироп P.S «Гавайская Маракуйя».....30 мл лимонный сок.....20 мл
апельсиновый сок.....50 мл кипяток.....180 мл

Влить сироп, апельсиновый и лимонный соки в кружку, дополнить кипятком. Добавить пару слайсов апельсина. Перемешать.

P.S: вы можете заменить кипяток на зелёный чай. Рекомендуем так же попробовать приготовить рецепт с сиропами P.S «Клюква», «Грейпфрут», «Мандарин», «Алыча», «Ананас».



ГЛИНТВЕЙН

сироп P.S «Сангрия».....30 мл вишнёвый сок.....200 мл
Лимонный Кордиал P.S.....10 мл корица, гвоздика, бадьян, кардамон

Поместить все ингредиенты в питчер и хорошо прогреть форсункой пароварки. Дать немного настояться, перелить в кружку, добавить слайс апельсина.

P.S: для приготовления алкогольной версии добавьте 100 мл красного вина.



ГРОГ

сироп P.S «Инжир».....20 мл тёмный ром.....40 мл
Лимонный Кордиал P.S.....50 мл чёрный чай.....120 мл

Налить в бокал сироп, кордиал и ром, долить горячим черным чаем, добавить палочку корицы, перемешать. Можно подавать со свежим или сушеным инжиром.

КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ



ЛАТТЕ

сироп P.S «Шоколадное Печенье»..... 20 мл
молоко..... 150 мл
порция эспрессо..... 30 мл

Налить сироп в бокал, взбить молоко форсункой паротвода и перелить в бокал, сварить кофе и влить в молочную пену. Перед употреблением перемешать.

P.S: рекомендуем так же попробовать этот рецепт с любыми сиропами P.S из категорий **Орехи** и **Кондитерские изделия** и **Сладости**.



РАФ-КОФЕ

сироп P.S «Апельсиновый Джем»..... 30 мл
сливки 10-11% жирности..... 200 мл
порция эспрессо..... 30 мл

Влить все ингредиенты в питчер и взбить до однородной консистенции форсункой паротвода. Перелить в чашку.

P.S: рекомендуем так же попробовать приготовить рецепт с любыми сиропами P.S из категорий: **Орехи**, **Кондитерские изделия** и **Сладости**, а так же с сиропами **Лаванда** и **Инжир**.



КАПУЧИНО

сироп P.S «Арахисовое Печенье»..... 20 мл
молоко..... 120 мл
две порции эспрессо..... 60 мл

Двойную порцию эспрессо налить в заранее подогретый паром высокий кофейный бокал или чашку объемом минимум 180 мл. Молоко с сиропом налить в питчер и взбить форсункой паротвода. Перелить молоко в эспрессо. Перед употреблением перемешать.

P.S: рекомендуем так же попробовать приготовить рецепт с любыми сиропами P.S из категорий **Орехи** и **Кондитерские изделия** и **Сладости**.



БАМБЛ-КОФЕ

сироп P.S «Манго Пряный»..... 20 мл
апельсиновый сок..... 120 мл
две порции эспрессо..... 60 мл

Бокал наполнить льдом, налить сироп и апельсиновый сок. Аккуратно влить двойную порцию эспрессо, досыпать лёд до верха бокала. Перед употреблением перемешать.

P.S: рекомендуем так же попробовать приготовить рецепт с сиропами P.S **Манго**, **Маракуйя**, **Карамель**, **Кленовый**.



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ АЛКОГОЛЬ



Джин-тоник Б/А

сироп P.S «Джин»	20 мл
сироп P.S «Тоник»	10 мл
Лимонный Кордиал P.S.	20 мл
газированная вода	180 мл

Бокал наполнить льдом, влить все ингредиенты, аккуратно перемешать. Украсить долькой лайма и веточкой тимьяна или розмарина.



ВЕНЕЦИАНСКИЙ СПРИТЦ Б/А

сироп P.S «Итальянский Спритц»	30 мл
Лимонный Кордиал P.S.	20 мл
газированная вода	180 мл

Бокал наполнить льдом, влить все ингредиенты, аккуратно перемешать. Украсить долькой апельсина.



МОХИТО Б/А

сироп P.S «Мохито»	30 мл
газированная вода	180 мл
лайм, мята	

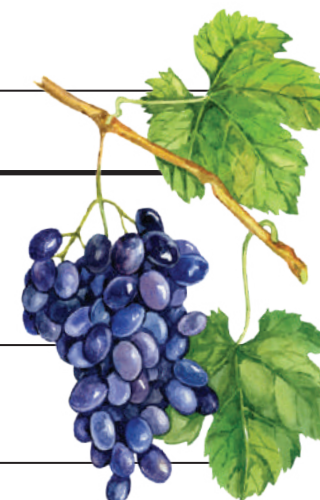
Лайм размять в стакане мадлером, добавить сироп и насыпать колотый лед. Добавить несколько листиков мяты, долить газированной водой, перемешать. Украсить веточкой мяты.



САНГРИЯ Б/А

сироп P.S «Сангрия»	20 мл
сироп P.S «Изабелла»	10 мл
Лимонный Кордиал P.S.	20 мл
вишнёвый сок	100 мл
вода	100 мл

Бокал наполнить льдом, влить все ингредиенты, перемешать. Украсить слайсом лимона, апельсина и палочкой корицы.



АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



ТИНИ

сироп P.S «Черешня»	20 мл
Лимонный Кордиал P.S.	20 мл
вишнёвый сок	40 мл
водка	50 мл

Шейкер наполнить льдом, влить все ингредиенты, хорошо встряхнуть. Перелить в охлажденный бокал через стрейнер.

P.S: попробуйте приготовить «Яблочный тини», заменив сок на яблочный, а сироп на **Зеленое Яблоко** или **Сладкое Яблоко**, **Гранат**, **Груша**, **Клубника**, меняя в составе сироп и сок на одноименный или нейтральный – яблочный.



ДАЙКИРИ ФРОУЗЕН

сироп P.S «Клубничный Леденец»	20 мл
сок лайма	30 мл
ром	50 мл

Лёд отмерить бокалом и пересыпать в чашу блендера, добавить все ингредиенты и взбить до однородной массы. Переложить в бокал, украсить клубникой.

P.S: рекомендуем так же попробовать приготовить дайкири с любыми сиропами P.S из категории **Фрукты и Ягоды**.



ТИКИ

сироп P.S «Тики Бленд»	20 мл	сок лайма	30 мл
сироп P.S «Маракуйя»	10 мл	светлый ром	30 мл
ананасовый сок	50 мл	тёмный ром	30 мл
апельсиновый сок	50 мл		

Шейкер наполнить льдом, влить все ингредиенты и хорошо встряхнуть. Перелить в высокий бокал вместе со льдом. При необходимости досыпать лёд доверху. Украсить свежей маракуйей и цветами.



ПЕРСИКОВЫЙ ДИЖЕСТИВ

сироп P.S «Белый Персик»	20 мл
ананасовый сок	30 мл
сок лайма	30 мл
ром	40 мл

Наполнить шейкер льдом, влить все ингредиенты и хорошо встряхнуть. Перелить в бокал через стрейнер. Украсить свежим персиком.



ДЕТСКИЕ НАПИТКИ



БАББЛ-ЛИМОНАД

сироп P.S «Баббл Гам»	15 мл
сироп P.S «Малина»	15 мл
лимонный сок	10 мл
газированная вода	180 мл

Бокал наполнить льдом, влить все сиропы, долить газированную воду и перемешать. Украсить ягодами малины или листом лайма на цветной прищепке.

P.S: попробуйте приготовить «Баббл-Лимонад», заменив сироп Малина на сироп Вишня, Гуава или Земляника.



КЛУБНИЧНЫЙ СТИМЕР

сироп P.S «Клубника»	30 мл
топпинг P.S «Клубника»	50 мл
молоко	200 мл
маршмеллоу	

Все ингредиенты налить в питчер и прогреть форсункой капучинатора. Перелить напиток в бокал, украсить зефирками маршмеллоу и топпингом P.S «Клубника».

P.S: вы можете заменить сироп Клубника на любой другой нектислый сироп. Попробуйте, например, Зелёный Банан, Баббл Гам, Белый Шоколад или Лесной Орех.



ОРЕХОВО-КАРАМЕЛЬНЫЙ МИЛКШЕЙК

сироп P.S «Ореховая Карамель»	30 мл
шарик пломбира	1 шт.
молоко	300 мл
цветное драже, кондитерская посыпка, взбитые сливки	

Все ингредиенты поместить в блендер, добавить 4 – 5 кубиков льда и взбить до однородной массы. Перелить содержимое в кружку, украсить взбитыми сливками, кондитерской посыпкой и конфетами.

P.S: вы можете заменить сироп Ореховая Карамель на любой другой нектислый сироп. Попробуйте, например, Баббл Гам, Шоколадное Печенье, Шоколад, Белый Шоколад или Кокос.



КОКОСОВЫЙ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

смесь P.S «Горячий Шоколад»	50 г
сироп P.S «Кокос»	20 мл
кокосовое молоко	200 мл
взбитые сливки, кондитерская посыпка	

Приготовить горячий шоколад из смеси согласно инструкции на упаковке, добавить сироп, перелить в бокал, украсить взбитыми сливками и кондитерской посыпкой.

P.S: вы можете заменить сироп Кокос на любой другой нектислый сироп. Попробуйте, например, Миндальное печенье, Ирис (Тоффи), Лесной орех или Солёная Карамель.

