

Virgin Cocktails



Owen Williams

DELTA

INHOUD

INLEIDING	5
DE BELANGRIJKSTE BENODIGDHEDEN	6
BRUISEND	17
BOTANISCH	31
TROPISCH	49
AGAVE	63
BITTERSWEET	75
DONKER & KRUIDIG	87
FAVORIETEN	99
REGISTER	108
DANKBETUIGING	112

INLEIDING

Hoewel ik al vele jaren bezig was met het maken van cocktails, dook ik pas tijdens de eerste lockdown in 2020, toen mijn vrouw Mari zwanger was van onze zoon Tomi, in de wereld van alcoholvrije cocktails. Voor die tijd vond ik het lastig om alcoholvrije cocktails te creëren die dezelfde smaakdiepte hadden als klassieke cocktails – meestal omdat de juiste producten niet verkrijgbaar waren. De laatste paar jaar zijn er echter heel veel fantastische alcoholvrije spirits, mousserende wijnen en andere alternatieven op de markt gekomen. Het creëren van ‘virgin’ cocktails is nu gemakkelijker dan ooit tevoren.

Veel ‘alcoholvrije’ sterkedranken worden gemaakt met hetzelfde distillatieproces als alcoholische dranken, waardoor we dezelfde ongelooflijke smaken kunnen gebruiken. Het maakt het voor cocktailmakers ook mogelijk om alcoholvrije versies te creëren die geen concessies doen aan het eindresultaat.

Aangezien de vraag naar alcoholvrije dranken blijft stijgen, geeft dit boek je de kans om te genieten van de klassieke smaken en technieken voor het maken van een cocktail zonder alcohol. Op die manier kan je thuis cocktails creëren in veel verschillende variaties en stijlen.

Mijn instelling bij alle cocktails is om uit te gaan van een klassiek recept – het zijn immers niet voor niets klassiekers. Van daaruit vind ik het leuk om ze een kleine twist te geven terwijl de fundamentele smaken bewaard blijven om het beste te halen uit de alcoholvrije spirit. Dat kan bijvoorbeeld door het toevoegen van vers grapefruitsap om de bitterzoete smaak van een aperitief te verhogen, of rozemarijnsiroop in een drankje met kruidige smaken.

Ik wilde een boek maken waarmee je thuis spannende alcoholvrije recepten kan creëren die je kan gebruiken om indruk te maken op je gasten met prachtige verse smaken en garneringen. En ik hoop dat de volgende bladzijden je het zelfvertrouwen geven om drankjes je eigen twist te geven en de inspiratie om zelf cocktails te creëren om van te genieten en te delen.

OWEN WILLIAMS

DE BELANGRIJKSTE BENODIGDHEDEN

Dit boek probeert de mocktail te behandelen als de zorgvuldig samengestelde cocktail die hij kan (en zou moeten) zijn, wat betreft de ingrediënten, mixologie en dezelfde cocktailervaring... maar zonder de negatieve effecten die alcohol met zich mee kan brengen.

Hier lees je over de belangrijkste benodigdheden qua cocktailuitrusting en glaswerk; de basisuitrusting is gelijk voor cocktails met en zonder alcohol. Behalve dat we kijken naar het belang van verschillende glazen voor specifieke cocktails, kijken we ook naar de garneringen. De garnering is een belangrijk onderdeel van een cocktail omdat deze een toevoeging voor zowel het uiterlijk als de smaak is, waardoor je cocktail naar een hoger niveau wordt getild. Dus hier volgen een paar van de belangrijkste benodigdheden die je nodig hebt tijdens je cocktailreis.

UITRUSTING

**SHAKER**

Het belangrijkste gereedschap dat je nodig hebt, is de cocktailshaker. Die is verkrijgbaar in een paar verschillende vormen, waaronder de Boston, Cobbler en Parisian. Alle drie vormen ze een afgesloten houder waarin je de ingrediënten kan mixen met ijs en een drankje snel kan koelen. Hoewel er verschillen zijn, kan voor dit boek iedere vorm worden gebruikt.

**MIXGLAS**

Anders dan de hierboven genoemde shaker wordt een mixglas gebruikt voor cocktails die moeten worden geroerd, niet geshaket. Hoewel je ook in de shaker kan roeren, is dat door de zware bodem en rechte zijanten in een mixglas gemakkelijker.

**BARLEPEL**

De barlepel kan op veel manieren worden gebruikt bij het maken van een cocktail, bijvoorbeeld voor het toevoegen van een ingrediënt, het afmeten of het roeren van een cocktail in het cocktailglas. Een andere functie is een opgebouwde cocktail roeren zodat alles goed wordt vermengd.

**STRAINERS EN ZEVEN**

Bij het shaken of roeren van cocktails is het van essentieel belang dat ze zijn gestraind om de juiste verdunning en balans te krijgen. Als een cocktail is geshaket moet hij dubbel worden gestraind met een Hawthorne strainer en zeef. Dat zorgt ervoor dat alle stukjes ijs worden verwijderd en de cocktail niet wordt verdund. Als een cocktail wordt geroerd, is een enkele strainer voldoende en daarvoor is een Julep strainer de juiste keuze.



BRUISEND

De oorsprong van de eerste bruisende cocktail is niet duidelijk, maar het is waarschijnlijk de klassieke champagnecocktail uit 1862. Er zijn sindsdien veel variaties gecreëerd, waarvan de beroemdste de French 75, de Kir Royal en de Bellini zijn. Het is een genre cocktails dat wordt geassocieerd met feesten – en niet zonder reden, want het knallen van een kurk is een bekend geluid bij veel gelegenheden. Dit hoofdstuk is geïnspireerd op die klassieke cocktails maar met een alcoholvrije twist.

BRUISEND

MARMALADE MIMOSA

VOOR 1 DRANKJE | FLÛTE

De Mimosa is een van de meest iconische brunchcocktails. Hoewel zijn oorsprong niet helemaal duidelijk is, gaan de meeste credits naar Frank Meier, een bartender in het Ritz Hotel in Parijs, want hij creëerde deze klassieke cocktail in 1925. Aan deze alcoholvrije versie is zowel marmelade als versgeperst citroensap toegevoegd om het drankje meer complexiteit en textuur te geven – en het resultaat is een bitterzoete en krachtige smaak van bruisende sinaasappel.

INGREDIËNTEN

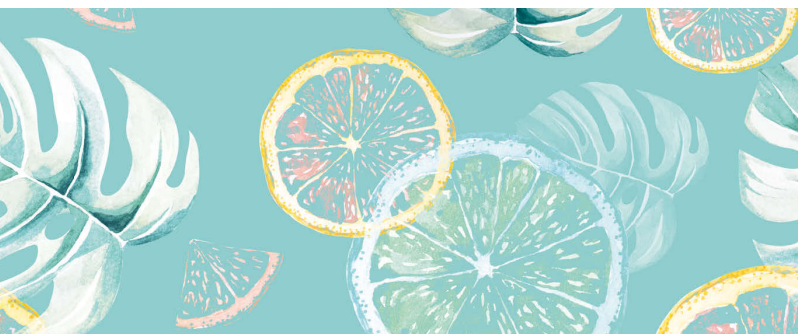
1 barlepel sinaasappelmarmelade
75 ml versgeperst sinaasappelsap
12,5 ml versgeperst citroensap
75 ml alcoholvrije mousserende wijn
Sinaasappelschil
Sinaasappelkrul, als garnering

INSTRUCTIES

Doe sinaasappelmarmelade, sinaasappel- en citroensap in een cocktailshaker met ijs en shake goed.

Giet door een dubbele strainer in een flûte, giet de alcoholvrije mousserende wijn erbij en roer met een barlepel.

Vouw de sinaasappelschil doormidden met de witte kant naar buiten en druk, terwijl je ze boven het glas houdt, op de vouw om de olie eruit te persen. Als het goed is, zie je druppeltjes olie op de cocktail druppelen. Garneer met de sinaasappelkrul.





RASPBERRY & THYME BELLINI

VOOR 1 DRANKJE | COUPE

De klassieke Bellini werd in 1948 bedacht door Giuseppe Cipriani in Harry's Bar in Venetië. Hij wordt traditioneel gemaakt met perzik, maar voor deze alcoholvrije twist is de perzik vervangen door een perfecte balans tussen frambozen en tijm. De verse fruitige smaak van frambozen en gefermenteerde thee komt van de kombucha, die wordt vermengd met versgeperst limoensap om een heerlijk drankje te creëren.

INGREDIËNTEN

22,5 ml tijmsiroop (zie onder)

30 ml versgeperst limoensap

125 ml bruisende

frambozenkombucha, gekoeld

Verse takjes tijm als garnering

INSTRUCTIES

Giet tijmsiroop, limoensap en kombucha in een coupe en roer met een barlepel. Garneer met een takje tijm.

TIJMSIROOP

VOOR 350 ML

INGREDIËNTEN

200 g kristalsuiker

240 ml water

3 verse takjes tijm

INSTRUCTIES

Doe suiker en water in een steelpan en breng aan de kook. Verlaag de temperatuur, voeg de takjes tijm toe en laat sudderen. Blijf roeren tot de suiker is opgelost. Haal de pan van de kookplaat en laat de tijm 30 minuten trekken.

Giet af in een schone gesteriliseerde glazen pot, sluit die goed af en bewaar hem in de koelkast. Gebruik binnen vier weken.

