

Att göra cocktails med eller utan is.

Is är av stor betydelse när man blandar och serverar cocktails. Ju mer is desto bättre. Men det finns en metod att göra drinkar på där man kan skippa isen helt; en metod som kallas för pre-batching. Ett bra recept att starta med när det kommer till att pre-batcha är den klassiska drinken Dry Martini. Jag kommer också att visa hur du gör en len och somrig rabarber-variant av den.



Is är bartenderens bästa vän

Vi kan inte dra det långt nog hur viktig isen är för vårt hantverk. Is har framför allt två funktioner: att vattna ur en cocktail och att kyla ner den. Man behöver alltid mer is än vad man tror. Till exempel så räcker en vanlig isbits-form (ca 14 isbitar) knappt till en cocktail. I baren beräknar vi att det går åt ungefär 1 kg is för 8 - 10 long drinks.

En drink kan serveras på is eller "up", dvs. utan is. En Old Fashioned och en Tom Collins serveras på is medan en Dry Martini och en Daiquiri serveras "up". Det är under själva skapandet av drinken som isen är viktigast. När man gör en cocktail som serveras "up" behövs fortfarande en mängd is när man skakar eller rör drinken. När man gör drinkar som serveras på is behövs alltså is både när man skapar (skakar eller rör) drinken men också för serveringen.

Is kyler is

Om en drink serveras på is, snåla inte utan fyll upp hela glaset. Om glaset bara är halvtullt med is så blir det obalans när vätskan hålls på upp till kanten — vilket är en förutsättning om drinken ska se apitlig och snygg ut men också smaka gott och hålla i kvalitet. Inte helt oväntat är det så att is kyler is, vilket innebär att ju mer is desto mindre urvattnad blir drinken under tiden den konsumeras. Då håller den i temperatur och smak hela vägen under de ca 15 - 20 minuter det vanligtvis tar att konsumera en drink.



“En Tom Collins - men inte så mycket is, tack”

Om du beställer en cocktail och bestämt vill ha mindre is i ditt glas kommer du alltså att få drinken serverad i ett mindre glas eftersom en drink serverad på is alltid ska nå upp till kanten - och vi bartenders mixtrar aldrig med måtten. Vi använder mätglas, så kallade jiggers, och är väldigt noga med att hålla på exakt rätt mått alkohol i förhållande till övriga ingredienser som cocktailen innehåller. 0,5 centiliter för mycket citronjuice i relation till alkoholmängden kan avgöra om resultatet blir en okej drink eller en svingod drink. Den enda gången det är befogat att be om mindre is är om du beställer ett glas juice, läsk eller vatten, för där har vi inga mått att förhålla oss minutiöst till!

Att göra cocktails helt utan is

Så, då har vi benat ut det där med isen. Låt oss nu titta närmre på en cocktailteknik som inte kräver någon is över huvud taget; pre-batching. Att pre-batcha är att förbereda en cocktailsats kvällen innan den ska serveras. Man kan såklart pre-batcha drinkar som serveras på is också men då måste man fortfarande ha is vid själva serveringen (Negroni är i så fall ett bra exempel). Men nu vill jag fokusera på drinkar som serveras “up” och som alltså kan pre-batchas och serveras utan att is behöver blandas in överhuvudtaget. Idealiskt är att pre-batcha så kallade spirit-forward cocktails; rörda drinkar med hög alkoholvoly, såsom Dry Martini. Spirit-forward cocktails har så pass hög alkoholhalt att vätskan inte fryser vid förvaring i temperaturer under 0 grader celsius.

Pre-batching är en teknik som både underlättar vid större serveringar eftersom man slipper à la minute tillverkningens potentiella stök och stress, men som också ger en något fylligare textur och lenare smak till drinken. Andra fördelar med pre-batched cocktails är att de kan tas med på picknicken eller ligga redo i frysen för servering under semesterveckorna.



Addera vatten till grundreceptet

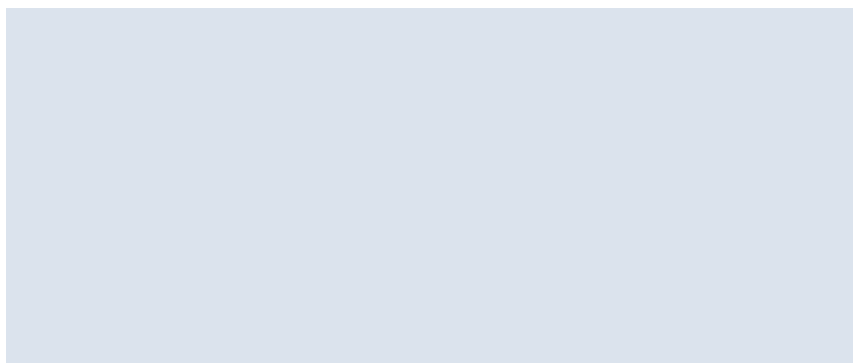
När man pre-batchar behöver du addera ca 20 % vatten till det recept du vill göra. Det är vattnet som annars blandas ut med alkoholen när drinken rörs i ett mixing-glas (rörglas). Vattnet behövs för att komponenterna i drinken ska gifta sig och på så sätt göra den balanserad och aningen lenare.

Vi blickar framåt

I tider av social distansering bör vi alla avstå från stora sammankomster men det kommer en tid då vi kan samlas igen och då kan det vara skönt att inte fastna bakom hemmabaren vid en tillställning, utan bara hålla upp färdigblandade cocktails från en flaska ur frysen när gästerna ber om en andra runda av din otroligt goda Rabarber-martini. Receptet hittar du här nedan! Men om ditt habitat är bakom baren på en fest och du älskar att skaka drinkar och bygga groggar, för all del — men glöm då inte att fixa gott om is innan festen kickar igång.

/Tina Shine

Tinas pre-batched Rabarber-martini





Rabarber-martini.

Bartendern Tina Shine har skapat en somrig variant av Dry Martini med rabarber. Den har en elegant sötma och en lite syrlig avslutning.

Läs mer
