

Old Cuban.

The Old Cuban är en välbalanserad tropisk cocktailsensation med mörk rom och mynta, twistad med champagnens elegans. Den skapades av bartendern Audry Saunders år 2001, då hon arbetade på restaurang Beacon i New York, och idag är den känd som en av cocktailrenässansens moderna klassiker.



Cocktail

Tina Shine's Old Cuban

Ingredienser:

45 ml mörk rom
25 ml lime juice
25 ml rörsockerlag*
3 stänk Angostura bitter
2 stänk saltvattenslösning*
6 mynta
champagne att toppa med
mynta att garnera med

Gör så här:

1. Skaka de 6 första ingredienserna i en shaker fylld med is och sila sedan vätskan över ett vinglas fyllt med is.
2. Toppa med champagne och garnera med en rik kvist mynta.

*rörsockerlag: två delar vatten till en del socker

*saltvattenlösning: två delar vatten till en del salt

Gör så här: hetta upp i varsin panna tills socker respektive saltkristallerna löst upp sig. Buteljera sockerlagern i en flaska med kork och håll saltvattenlösningen i en droppflaska.

Om vi plockar isär en Old Cuban och riktar blicken på smakelementen och dess förhållande till varandra:

Grundsmakerna i en Old Cuban

Basen i en Old Cuban utgörs av mörk rom, som är en söt sprit gjord på sockerrör. Den andra söta komponenten i en Old Cuban är sockerlagen. Jag använder mig av en sockerlag på rörsocker, då den ger en något fylligare smak som gör sig utmärkt med den mörka romen.

Sötman balanseras ut med syrlighet. I det här fallet används färskpressad limejuice. En Old Cuban innehåller också några stänk Angostura bitter, vilket balanserar upp helhetsintrycket och ger drinken en komplexitet, snarare än en bitter smak (det bittra inslaget är mer som en krydda).

Hittills är 3 av våra 5 grundsmaker med; sött, surt och bittert. De kvarstående grundsmakerna är alltså salt och umami. Även om umami är en relativt vanlig smak i cocktails nu för tiden, så är den överflödigt i en Old Cuban. Men ett par droppar saltvattenlösning höjer upp den här drinken till nästa nivå eftersom ännu en grundsmak är då representerad. På så vis bidrar saltvattenlösningen till smakmässing helhet.

Myntan, som står för en kylande och uppfriskande så kallad "falsk smak", och champagnen som med sin strävhet och sina bubblor adderar textur till drinken, tillför The Old Cuban en väl avvägd proportionalitet, vilket skapar en sensorisk harmoni.

The Old Cuban är i grunden en högst balanserad cocktail!

Rom till Old Cuban:



Spara i lista

El Dorado Rum 15 Year Old

Systembolagsnummer: 549

549,00 kr

Mörk rom med härligt nyanserad doft. Här hittar du inslag av kryddig fatkarakter, muscovadosocker, torkad frukt, pomerans, arrak, kakao, vanilj och kanderade apelsinskal. Smaken är mjuk och behaglig med en kryddig ton och inslag av torkad frukt, nötter och chokladkola.



Spara i lista

El Dorado Rum 8 Year Old

Systembolagsnummer: 532

349,00 kr

En rom som har en rik doft med inslag av torkade tropisk frukter, vanilj, farinsocker, choklad, flamberade bananer, bakade äpplen och kola. Bra smaklängd med inslag av fat, kryddor, torkade frukter och romflamberad banan. Perfekt till dina ambitiösa drinkar och cocktails.

Se också



En välbalanserad cocktail - vad är det?

Vad menas med en balanserad cocktail? När det gäller smakbeskrivning i cocktailvärlden är ordet "balanserad" ett högakttat adjektiv och det ultimata målet.

[Läs mer](#)



Romdrinkar - 10 recept med rom som bas.

Här ger vi dig ett urval på klassiska och mer unika romdrinkar, som passar utmärkt att svalka sig med under varma sommandagar eller att bjuda gästerna på innan middagen.

Läs mer

Utskrift