

# ABSINTHE FOG

Фото: Александр Задорин

Яркий и освежающий микс с французским акцентом — идеальный летний выбор, где бы вы ни находились: на даче, в тени яблоневых деревьев, или на ресторанной террасе шумного города. Вместе с «Туманы. Absentum», школой BarPortal и баром Dictator слушаем шелест трав и неспешно медитируем на проплывающие облака.



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Напиток спиртной крепкий «Туманы. Absentum» — 40 мл
- Лаймовый фреш — 20 мл
- Ликер Saint Germain — 15 мл
- Сахарный сироп — 10 мл
- Чипс лайма, лецитиновая пена для декора



## 1.

В шейкер со льдом налить лаймовый фреш, сахарный сироп, ликер и напиток спиртной крепкий «Туманы. Absentum» и энергично взбить.



## 2.

Отделить смесь ото льда через ситечко.



## 3.

В предварительно охлажденный коктейльный бокал влить смесь через ситечко (double strain).



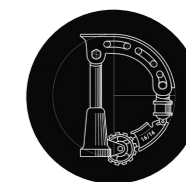
## 4.

Украсить заранее приготовленной пеной. Пена появляется при взбалтывании и насыщении компонентов декора кислородом\*.



## 5.

Украсить чипсом лайма — и наслаждаться свежим, с едва уловимой травяной горчинкой и легким французским акцентом, вкусом, пробуждающим воображение.



**BAR PORTAL**

Благодарим за помощь в проведении и съемке мастер-класса бар Dictator и школу BarPortal.

\*Для пенообразования

можно использовать белок либо специализированный кулинарный компонент лецитин (продается в гипермаркетах). При ее приготовлении добавить 1-2 дэш абсента.