

Лекция 5. История возникновения и варианты приготовления пина колады.



«Родиной» коктейля «Пинья колада» является столица Пуэрто-Рико, город Сан-Хуан, а если быть еще более точным, то впервые она была представлена на суд публики в баре фешенебельного отеля «Карибский Хилтон». Авторство приписывают тамошнему бармену Рамону Морреро, имевшему прозвище «Мончито». Именно его стараниями был подобран оптимальный состав главных ингредиентов коктейля, который даже имеет официальную дату своего рождения – 16 августа 1954 года. Классический состав коктейля пина колада это: ананасовый сок, кокосовые сливки и белый ром. По сути, само название коктейля пошло от термина «отфильтрованный ананас» — раньше под таким названием подавали свежавыжатый процеженный ананасовый сок (в отличие от нефilterованного – «sin colar»). Секретный состав пинаколады Второй ингредиент барменом определенное время держался в тайне – это оказались кокосовые сливки «Cream of Coconut» бренда «Coco Lopez». Автор этого продукта – профессор Пуэрториканского университета Рамон Лопес. Интересен факт, что именно эти кокосовые сливки подвигли его оставить научную деятельность и полностью переключиться на коммерцию. Впрочем, тайна существовала недолго, напиток стал пользоваться бешеной популярностью, и рецепт пинокалады был даже опубликован в такой влиятельной газете, как «Нью-Йорк Таймс». Сразу последовали достаточно серьезные возражения о «пальме первенства». Согласно некоторым источникам, приводимым в статьях знаменитого бармена Джорджа Синклера («Думающий бармен»), подобный напиток готовился в нескольких местах еще в начале XX века. Рамона Морреро обвиняли, что он, в сговоре с Лопесом, просто предпринял маркетинговый ход для раскрутки продукции «Coco Lopez». Попытка присвоить лавры родоначальника «Пинья колады» была и со стороны некоего Рамона Портас Минготы, который с 1964 года стал предлагать посетителям своего бара «Ла Бараччина» схожий по составу коктейль, в котором использовал сгущенное

молоко и кокосовые сливки. Тем не менее, при регистрации напитка в официальном списке Всемирной ассоциации барменов (IBA) авторство осталось за Рамоном Морреро.

В некоторых серьезных переводных изданиях можно встретить рецепты приготовления коктейля «Пинья колада» с использованием кокосового ликера. Скорее всего, это издержки перевода. Классический ингредиент, кокосовые сливки или крем – «coconut cream» или «cream of coconut», а кокосовый ликер – «creme de coconut». Как видите, ошибиться несложно. Впрочем, во многих современных барах ликер употребляют просто потому, что приготовление коктейля значительно упрощается. В 1979 году прозвучала песня «The Piña Colada Song» Руперта Холмса, долгое время не сходившая с первых строчек мировых хит-парадов, поднявшая популярность коктейля на недостижимую высоту. Советы по подготовке ингредиентов пинаколады Для того чтобы приготовить пинаколаду самостоятельно, нужно внимательно ознакомиться с рекомендациями опытных барменов, которые делают ставку на классический вариант коктейля или наиболее приближенный к нему. Сразу оговоримся, что речь пойдет о безалкогольном напитке (его еще называют «Virgin Colada» или «Девственная пинаколада»). Таким образом, обсуждения качеств того или иного рома, наиболее подходящего для этого коктейля, не будет.

Ананасовый сок.



Какой сок для пинаколады будет наиболее подходящим? Если говорить об уже ставшем привычным соке из тетрапак- пакета, то он не должен быть из слишком дешевой категории. Выбор стоит остановить на качественном продукте, при этом – ни в коем случае не пользоваться ананасовым нектаром – хорошего вкуса не добиться. Очень приятный коктейль можно изготовить и консервированного ананаса, но опять же, не стоит бросаться на «дешевку» —

она зачастую сильно отдает металлическим привкусом от банки. Понятно, что применять нужно не сироп, в котором находятся ананасовые дольки, а сами кусочки, которые после измельчения в блендере придадут коктейлю приятную густую консистенцию. Расчет рецепта будет несложным – 100 грамм сока заменяется 90 граммами ананасных долек.

Самый оптимальный вариант, конечно же, это свежавыжатый сок, хотя найти по-настоящему спелый ананас – задача не из простых. Даже дав «дозреть» в теплом месте привычному для нашей торговли неспелому плоду, настоящего эффекта можно не получить.

Кокосовые сливки



По высказанной выше причине, кокосовый ликер не рассматриваем. Кроме того, он и не входит в классический вариант рецепта. Настоящего продукта «Coco Lopez» найти навряд ли удастся, придется подыскать что-нибудь наиболее близкое по составу и консистенции. Что такое кокосовые сливки? Если перетереть мякоть ореха через мелкое сито или ткань и смешать с соком, находящимся в зрелом плоде, получится кокосовое молоко. Оно, так как и обычное, имеет свойство разделяться на две фракции при отстаивании. Более густая часть и является кокосовыми сливками – чрезвычайно жирным продуктом. При производстве «Coco Lopez» в сливки добавлялось еще две части тростникового сахара, что, в принципе, делает этот продукт кокосовым сиропом. Чем можно заменить в наших условиях? Придется поискать качественные кокосовые сливки (крем), а недостающую сладость восполнить обычным сахарным сиропом. У поступающих в продажу продуктов этого типа жирность обычно находится в районе 30 % (из которых твердые жиры – около 12 %). Кокосовые сливки нередко застывают при охлаждении, поэтому перед микшированием их, возможно, придется чуть подогреть. При покупке следует проявить внимательность, чтобы не приобрести жиденькую кокосовую водичку, которую нашему покупателю иногда выдают за кокосовое молоко, которое, по своей природе, не должно иметь жирность ниже 14 %. Мы привыкли все покупать, не обращая внимание на то, что

качество, как правило, не на высоте. А пробовали ли вы приготовить кислородный коктейль в домашних условиях? Это же так просто! А ещё мы знаем как приготовить молочные коктейли, но вам, конечно же, не расскажем! И напоследок, протеиновые коктейли тоже могут быть вкусными!

Готовим коктейль.



Нам понадобится: Ананасовый сок – 100 грамм (или 90 грамм консервированного ананаса); Сливки кокосовые – 50 мл; Сахарный сироп – 20 мл (по возможности, для «чистоты эксперимента» — из тростникового нерафинированного сахара); Дробленый лед – 50-70 грамм (если положить больше, консистенция коктейля будет чрезмерно «тяжелой»). Некоторые бармены предпочитают делать пинаколаду в шейкере, однако «приверженцы классики» останавливают свой выбор именно на блендере, так как только таким способом можно добиться характерной пышной «фактуры» напитка. Кроме того, если используются ломтики ананаса, этот путь – единственный. Взбивание проводят в два этапа – сначала только ингредиенты безо льда, а затем все вместе, до придания коктейлю полной однородности. В итоге должен получиться сладкий густой мягкий напиток с характерной кремообразной структурой. Подают пинаколаду обычно в высоких стаканах (есть даже особый, фирменный тип бокала – колада). Украшают коктейль очищенным ломтиком ананаса или вишенкой.

Другие оригинальные рецепты.



Не всегда и не везде можно найти кокосовые сливки. Любители коктейлей находят выход из этой ситуации, используя кокосовое молоко или даже жидкость, находящуюся в орехе и тщательно измельченную мякоть – стружку. В этом случае для придания коктейлю необходимой степени жирности добавляется 20 – 30 мл молочных сливок. Можно повстречать массу рецептов с добавлением мороженого, бананов, фруктовых сиропов, клубники, киви и многого другого. Придуманы даже специальные названия – «Банана-колада», «Строуберри-колада», «Амаретто-колада» и т.п. Вне всякого сомнения, все это очень вкусно, и каждый имеет право на эксперимент. Единственный минус этих напитков, что ни один из них, как бы то ни было, не является той самой «Piña Colada», когда-то завоевавшей популярность во всем мире и ставшей символом Пуэрто-Рико. И последний штрих. Калорийность пинаколады составляет около 170 кКал на 100 грамм напитка. Так что тем, кто борется с лишними килограммами, нужно быть поосторожней с употреблением этого чрезвычайно вкусного коктейля.