



- ✓ ipari konyhák tervezése
- ✓ teljes körű kivitelezés
- ✓ szervíz és karbantartás
- ✓ tanácsadás
- ✓ professzionális gépek

Téli fény 2025 signature koktél by Anvalor

Hozzávalók (1 adag)

Alap:

- 3 cl gin (vagy prémium alkoholmentes „gin”, ha no-ABV verziót szeretnél)
- 2 cl száraz fehér vermut
- 2 cl frissen facsart lime-lé
- 1,5 cl frissen facsart narancslé
- 1,5 cl **fűszeres kókuszszirup** (recept lent)
- 1 csipet tengeri só

Felöntéshez: 6–8 cl jól behűtött pezsgő vagy prosecco

Díszítéshez: 1 ág friss rozmaring (lehetőleg „füstölve” – tálaláskor kicsit megpörköltve a végén)

2–3 szem gránátalma-mag, narancshéj spirál

Fűszeres kókuszszirup (előre elkészíthető, kb. 20–30 adaghoz)

- 500 ml víz
- 500 g cukor
- 200 ml kókusztej (konzerv, jó minőségű)
- 1 rúd fahéj
- 4–5 szem szegfűszeg
- 1 csillagánizs

Előkészítés

A lábasban a vizet és a cukrot melegítsd, míg a cukor feloldódik. Add hozzá a fűszereket és a kókusztejet, lassú tűzön 5–10 percig tartsd gyöngyözve, de ne forrald erősen. Vedd le a tűzről, hagyd állni, majd szűrd le finom szűrőn vagy textilen. Hűtve, jól zárható palackban tárold (HACCP szerint címkézve); 5–7 napig felhasználható.

Koktél elkészítése shakerben

Hűts le egy nagyobb pezsgőspoharat vagy egy elegáns highballt (pohárhűtőben vagy jéggel).

Töltsd meg a shakert jéggel (jéggépből, szabályos kockákkal javasolt).

Önts rá a gint, a fehér vermutot, a lime- és narancslevet, a fűszeres kókuszszirupot és a csipet sót.

Erőteljesen rázd 10–12 másodpercig, amíg kívül jeges nem lesz a shaker.

Duplán szűrd a lehűtött pohárba (finomszűrővel), kb. 2/3-ig töltve a poharat.

Óvatosan önts rá a behűtött pezsgőt vagy proseccót.

Díszítés

A rozmaring ág végét röviden megpörköltethed (pl. gázégő fölött), hogy felszabaduljanak az illóolajok, majd a pohárba teszed.

Szórd bele a gránátalma-magokat (ünnepi, piros „konfetti”-hatás).

Add hozzá a narancshéj spirált.

Ízprofil és tálalási tippek

Az ital **citrusos-friss** (lime, narancs), a fűszeres kókuszszirup adja a **karácsonyi mélységet**, a pezsgő a **szilveszteri eleganciát**, a rozmaring és gránátalma pedig vizuálisan is ünnepivé teszi. Könnyen alakítható:

- **alkoholmentes verzió:** gin helyett alkoholmentes „gin” vagy botanikus keverék, vermut helyett alkoholmentes fehér „aperitif”, pezsgő helyett alkoholmentes habzóbor vagy kombucha.
- **előre batchelt verzió:** a „shakerbe kerülő” rész (gin + vermut + citrusok + szirup + só) előre keverhető nagyobb mennyiségben és hűtve tárolható; szervírozáskor csak jég fölé töltitek, röviden ráztok vagy keverték, majd pezsgővel felöntitek.