

**АНГУС ВИНЧЕСТЕР / ANGUS WINCHESTER**

**ГЛОБАЛЬНЫЙ АМБАССАДОР TANQUERAY NO. TEN**

**Представляет**

**РЕЦЕПТЫ КОКТЕЙЛЕЙ**



**Пунш Tanqueray NO. TEN, настоянный на жаренной свекле:**  
Вскипятите воду в большой кастрюле. Пока вода греется, разогрейте духовку до 175 градусов Цельсия. Возьмите 12 больших свекл. Когда вода закипела, поместите свеклу на 1 минуту в кастрюлю. Высушите свеклу и дайте ей остыть (на протяжении 5 минут). Очистите свеклу от кожуры. Разрежьте свеклу напополам. Используя слайсер нарежьте свёклу кусочками, толщиной около 1,5 мм. Выложите нарезанную свёклу на лоток для листовой бумаги(противень) и слегка обрызгайте сверху оливковым маслом. Поместите лоток в духовку на 30-45 мин. Следите за тем, чтобы свекла не пригорала. Когда свекла станет мягкой и сладкой, вытаскивайте её.

Налейте 3000 мл. Tanqueray NO. TEN в кастрюльку, разогрейте его, но не доводите до кипения. Добавьте половину из обжаренных свёкл в джин и держите на медленном огне ещё 20 минут. выключите плиту и поместите содержимое в стеклянную банку с крышкой.

Дайте настояться 4 часа. Готово к употреблению.

Чтобы приготовить маринованную свеклу:

Возьмите оставшуюся обжаренную свеклу и поместите в стеклянную банку. Заполните чистой водой, добавьте 700 мл цветочного мёда, 40 мл. красного винного уксуса и 40 мл.яблочного уксуса.

Оставить в холодильнике мариноваться на 3 дня.



**Southern Bride cocktail**:

* Tanqueray No. TEN 60 мл
* Маринованная вишня
* Maraschino liqueur 7,5 мл
* Сок грейпфрута свеж. 30 мл



**Twentieth Century cocktail**

* Tanqueray No TEN 45 мл
* Цедра лимона
* Lillet Blanc 20 мл
* Crème de cacao white 20 мл
* Свежевыж. Лимонный сок 20 мл



**Green Basil Smash**

* Tanqueray No. TEN 60 мл
* Веточка базилика
* Сахарный сироп 30 мл
* Свежевыж. Лимонный сок 30 мл
* Листья базилика для украшения

**#4 cocktail:**

* Tanqueray No. TEN 60 мл
* Сок лайма 30 мл
* Медовый сироп 30 мл
* Зелёный кардамон 8 шт.
* Чёрный перец в качестве украшения