Ликери

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED STUDIES BELGRADE

ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА БЕОГРАД
THE COLLEGE OF HOTEL MANAGEMENT BELGRADE

- **Ликери су заслађена алкохолна пића.**
- **Дестилирани алкохол се опет дестилира са воћем, цвећем и другим воћним екстрактима или ароматичним састојцима и заслади са најмање 2,5% шећера.**
- **Ликери се састоје од:**

➢ алкохола,

➢ шећера и

➢ ароматичних састојака.

- **Ароматици се могу комбиновати са алкохолом на више начина:**
  - ароматици се потопе у алкохол (мацерација)
  - пролазак алкохола (паре) изнад ароматика (перколација)
  - алкохол се дестилира са ароматицима
- **Формуле за производњу ликера су веома компликоване и могу да садрже и до 50 састојака.**
- **Садржај шећера се креће од 2,5% - 35% по тежини.**
- **Ликер са 10% шећера се може означити као сув.**
- **Боја се добија од воћа или поврћа (шафран или шаргарепа...).**

1.Ликери од зачина и трава

- Многи од њих потичу из манастира где су се производили као лек.
- Могу да садрже до стотину лековитих трава.
- Њихови рецепти се чувају у тајности и преносе са колена на колено.

❖ ***Tia Maria***

➢ Ликер од кафе на бази тамног рума са Јамајке

❖*Galliano*

- Садржи преко 80 састојака.

Има арому ваниле.

Име је добио по италијанском официру Ђузепеу Галијану.

GALLIANO ORIGINAL

Іима укус аниса и различитих лековитих трава.

GALLIANO RISTRETTO

Је мешавина Galliana и екстракта кафе.

GALLIANO BALSAMICO

Је мешавина Galliana и балзамико сирћета.

❖ ***BENEDICTINE***

- Ликер обогаћен са 27 лековитих биљака, корова и трава.

❖*CREME DE MENTHE*

➢Има укус пепреминта. Производи се у зеленој боји или је прозиран.

❖ ***GOLDSCHALAGER***

➢ Има укус аниса, цимета и кима.

Садржи и честице злата.

❖*SAMBUCA*

- Је Италијански ликер од зове, аниса и сладића. Има укус аниса.

❖*PARFAIT AMOUR*

- Ликер од руже, љубичица, биља.

❖*PERNOD*

- Је познати ликер на бази аниса и сладича.

2. Битери – горки ликери

- **То су алкохолна пића ароматизована биљкама, воћем, корењем али нису слатки, већ горки. Постоје две врсте битера:**
  - концетрисани ароматици и
  - битери као пића.
- **Концентрисани ароматици:** додају се мешаним пићима у малим количинама, кап или млаз. ***Angostura bitter, Orange bitter, Peach bitter***

- **Битери као пића:** пију се често са ледом, содом, тоником или у коктелима. ***Campari, Aperol, Cznaar, Fernet, Branca, Underberg…***

- ***Jegermeister:***

➢ Биљни битер пореклом из Немачке.

❖***Campari:***

➢Најпознатији горки ликер на свету, настао је 1861. године у Милану. Садржи 68 различитих трава и зачина као и кристалну црвену боју коју нико не може да направи.

❖***Ouzo:***

➢Грчки ликер на бази аниса.

❖***Absinthe:***

- То је ново легално пиће који многи сматрају ликером
- Први легални Абсинт који је прокрчио пут осталим брендовима Абсинта носио је име Луцид.
- Укуса је аниса и сладича (licorice).

3. Воћни ликери

- **Ликери чији укус одређујеврста воћа или воћног сока који се у његовој производњи користи.**
- **Процес производње се одвија на више начина, нпр. може се воће дестиловати заједно са алкохолом или се потопити у алкохол како би пустило арому.**
- **У оквиру ове групе можемо правити и подгрупу са ликерима који у свом називу носе „ Creme de“. То су воћни ликери са великим процентом шећера.**
- **Познате врсте: *Apricot brandy, Cherry brandy, Archer’s Peach Schnapps Cointreau…***

❖*Amaretto di Saronno originale*

➢ Настао почетком 16. века у Сарони у Италији. То је ликер са аромом кошчица кајсије и бадема.

❖*Archer's Peach Schnapps:*

➢ Ликер на бази брескве

без боје

❖*Malibu*

➢ Рум са аромом кокоса

са Барбадоса

❖ ***Triple Sec***

➢ Безбојан ликер од коре поморанџе

❖*Blue Curacao*

➢ Ликер плаве боје од коре зелене поморанџе, назив добио по острву.
Може бити безбојан, плав, црвен и зелен.

❖***CHAMBORD***

➢Ликер од црних купина.

❖*Creme de Fraises*

➢Ликер од дивљих и домаћих јагода.

❖*LIMONCELLO*

- Италијански ликер који се користи као аперитив. Има укус слатког лимуна. Служи се хладан, без леда.

❖***COINTREAU***

➢Је направљен од сувих поморанџи.

❖*MIDORI*

- Има укус зелене, јапанске диње.

❖***CREME DE BANANES***

➢Је направљен од вештачке банана ароме.

❖*CREME DE COCOA*

➢Има укус ваниле и зрна какаоа, прави се у тамнијој боји или прозиран.

❖ ***CREME DE CASIS***

- Има укус боровнице

❖*PASSOA*

- Се прави од егзотичног воћа, ананас, киви.

❖*FRANGELICO*

- Је ликер од бадема и разних трава.

- ***MARASCHINO***

➢ Је ликер из далматинских крајева зато што се користи далматинска мараска вишња.

❖***LICOR 43***

➢Има укус ваниле и лимуна.

❖*GRAND MARNIER*

- Је комбинација поморанџине коре и француског коњака.

5. Емулзиони ликери

- **Код ових ликера алкохол и шећер се спајају са јајима, млеком, кафом и чоколадом или неким другим састојком.**

- **Познате врсте: *Advocaat, Kahlua, Tia Maria...***

❖***Kahlua***

➢Ликер на бази кафе из Мексика

❖***ADVOCAAT***

➢Је ликер од жуманца јајета.

6. Виски ликери

- **Виски ликери за основу користе виски.**
- **Они су веома популарни, а најпознатији је *Baileys Cream liquer*.**

- **Познате марке: Baileys Irish Cream, Drambuie, Sauthern Comfort..**

❖***Bailey's Irish Cream***

➢Ликер на бази ирског вискија, чоколаде, шлага и других заслађивача

❖***Southern Comfort***

➢Ликер на бази бурбона са аромом брескве и поморанџе.

❖***Drambuie***

➢Шкотски ликер на бази меда и вискија

IRISH MIST

- Је комбинација ирског вискија, меда и разног биља.

❖*SLOE GIN*

➢Се прави од бобице глогиња.

❖*STREGA*

- Италијански ликер који садржи у себи више од 70 лековитих биљака.

❖*FERNET BRANCA*

- Италијански ликер на бази лековитог биља. Користи се у лековите сврхе код болова у стомаку и дијареја.

❖ *TUACA*

- Је комбинација брендија, карамеле, поморанџе и ваниле.

❖*PISANG AMBON*

➢Слаткасти ликер од зелених банана.

❖*HIPNOTIQ*

- Је мешавина најквалитетније водке, природних тропских сокова и мало коњака.

❖*Harvey Wallbanger*

- 4 cl Vodka
- 2 cl Galliano on the top
- Orange juice
- У highball чашу пуну

леда сипати водку,

галијано и допунити ђусом.

- Гарнирати колутом
- поморанџе.

❖***Heat Wave***

- 3 cl Malibu
- 2 cl Archers
- 1 cl Grenadine
- Pineapple juice
- Orange juice
- Све састојке сем

гренадина сипати у highball преко леда, промешати и на крају додати гренадин.

- Гарнирати кришком поморанџе.

❖***Monkey brain***

- 3 cl Archers
- 2 cl Baileys Irish cream
- 1 cl Grenadine
- У шот чашу сипати

Archers па Baileys преко барске кашике.

Пустити пар капи гренадина on the top.

Хвала на пажњи!!!