

BOLD

— Iced Espresso —

COCKTAILS

—

AF BOLD AMBASSADØRER



B

Espresso er genialt i cocktails da det fungerer godt i samspil med mange forskellige ingredienser og samtidig giver et energikick fra kaffebønnernes naturlige koffein. Selvom kaffebaserede cocktails stadig udvikler sig vil mange nok primært forbinde dem med de klassiske Espresso Martinier og White Russians. Vi ønsker at vise, hvor meget kaffecocktails egentlig kan!

BOLD er en hyldest til dem, som tør at drømme ambitiøst og ved, at det er nu eller aldrig. Dem, der dedikerer sig til at lære af fortiden for bedre at kunne gribe øjeblikket og er villige til at knokle for at skabe den fremtid de ønsker sig. BOLD giver den ekstra energi, der nogle gange skal til for at leve lidt ekstra og sikre overskuddet til de vigtige øjeblikke, som du vælger ikke at gå glip af.

BOLD baseres altid på tre espresso shots. Det giver en kraftfuld kaffesmag og en naturlig energikilde. Den findes i tre varianter, True med mælk, Oat med havre samt Zero uden sukker og kalorier.

Be BOLD

Piña Bolada

Piña Bolada

5 el BOLD Oat Iced Espresso
5 el Rye whiskey
5 el Ananasjuice (friskpresset)
2 el Kokoscreme/sirup
1 el Fløde 38%
2-3 stk. Myntekvaste
Kokosflager

Som navnet antyder er man straks henført til tropiske øer og en frisk velsmagende Piña Colada, hvilket er lige præcis det som en god iskaffe skal opnå når den møder cocktails.

Målet med cocktailen var at skabe et simpelt twist, der kunne laves derhjemme og gjorde cocktailen sjov at mixe. Valget af rye whiskey giver en maskulin smag, men den kan også laves på rom, hvis man ønsker den rundere.

De øvrige ingredienser sikrer en drink, som er så smooth, at man nok skal passe på ikke at drikke den for hurtigt - men så kan du altid bare lave én til!

Barudstyr: Highballglas | Cocktail shaker | Målebærer (Jigger) | Strainer & Fine strainer | Evt. juicer



- Fyld dit highballglas med is.
- Forbered ananasjuice (hvis du bruger en frisk ananas).
- Shake BOLD Oat Iced Espresso, rye whiskey, ananasjuice, kokoscreme og fløde kraftigt med is i 10 sekunder.
- Si smeltevand fra highballglasset fra og tilføj evt. ekstra is så det er fyldt.
- Si cocktailen fint over det afkølede highballglas.
- Pynt med myntekvaste og kokosflager (som evt. flamberes).



Jannick Gram

Founder
Copenhagen Cocktail Academy

High-End Cocktail Cater i 12 år og opstart af +20 hospitality
forretninger i ind- og udland
Best Event Bartending Specialist 2019, 2020, 2021 og 2022



A BOLD

Americano



A BOLD Americano

5 cl BOLD Oat Iced Espresso
2,5 cl Hindbærsirup
2,5 cl Sød vermouth
2,5 cl Frisk citronsaft
Indian Tonic
3 stk. Hindbær & citronskal (til garnish)

Americano er navnet på en kaffe lavet på espresso og vand såvel som en italiensk drink, hvor der indgår vermouth.

Denne cocktail samler inspirationen fra de to og giver en frisk perlede oplevelse, som vil tiltale de fleste. Sammen fremhæver ingredienserne noterne i BOLD espressoen og der spilles virkelig på alle tangenter med frugtighed, fedme, bitterhed og balanceret syre.

En cocktail, der kan nydes hele dagen.

Barudstyr: Highballglas | Cocktail shaker | Målebære (Jigger) | Strainer | Cocktail sticks | Tyndskræller



- Alle ingredienser, undtagen tonic, hældes i en cocktail shaker og herefter tilsættes is.
- Shake i ca. 5 sekunder, strain op i et highballglas med isterninger.
- Top op med Indian Tonic.
- Pynt med 3 hindbær på en cocktail stick.
- Brug tyndskrælleren til at skrælle et stykke citronskal af citronen.
- Pres de æteriske olier fra skallen over drinken og glasset.



Mia Hjorth Hansen

Barchef & Cocktailudvikler
Gedulgt cocktailbar i Århus

Uddannet tjener og har taget bartenderkursus i Las Vegas
Første kvindelige vinder af Bartenders Choice Awards 2021

Mia H. Hansen

Caffé

D'Amalfi

Caffé D'Amalfi

6 cl BOLD Zero Iced Espresso
3 cl Kaffelikør (gerne økologisk)
3 cl Limoncello (eller anden citronlikør)
1 stk. Citron

Et vovet twist på den klassiske Espresso Martini. Med sin lidt atypiske kombination af citronaroma og fremtrædende kaffesmag er Caffé D'Amalfi en utrolig frisk og opkvikkende cocktail, som går op i en højere enhed.

Den italienske citronlikør limoncello stammer fra det sydlige Amalfiområde, der er kendt for at være særdeles solrigt, og med sin skønne citrusmag forvandler den kaffen til en herlig sommerlig cocktail. Smag den og lad dig hængive til fornemmelsen af lune og sene sommeraftener.

Barudstyr: Coupeglas | Cocktail shaker |
Målebære (Jigger) | Strainer & Fine strainer



- Mix BOLD Zero, kaffelikør og limoncello i en shaker.
- Tilsæt isterninger til shakeren, luk den tæt og ryst godt i 15 sekunder.
- Hæld cocktailen igennem en fine strainer op i et afkølet glas.
- Pynt med en frisk citronskal på kanten af glasset.



Ulrich Deleuran Steffensen

Barmanager
Unda i Horsens

Dobbelt Europamester i cocktails (2016 & 2017)
Danmarksmeister og vinder af DM Teknikprisen i cocktails

*Ulrich D.
Steffensen*

Pick Me Up!

Tiramisu



Diogo Ferreira

Head Bartender & Manager
Curfew cocktailbar i København

3 x World Class Cocktail National Finalist
Elsker bitre drinks, men har en "guilty pleasure" for søde ting

Pick Me Up! Tiramisu

5 cl BOLD True Iced Espresso
3 cl Amaretto (eller anden mandellikør)
1 cl Galliano (eller anden vaniljelikør)
1 spsk. Mascarpone
Rent kakaopulver (til topping)

På italiensk betyder Tiramisu "pick me up" og cocktailen har direkte reference til den ikoniske dessert af samme navn.

Det er en cocktail, der både bringer opmuntrende glæde og masser energi. Den passer utrolig godt til efter dinner servering eller som lidt ekstra selvforkælelse når som helst. Kombinationen af espresso, vanilje og mascarpone giver en fyldig cremet smag, hvor amarettonen som finale leverer en vidunderlig marcipanoplevelse.

Hvem vil ikke samle sådan en lækkerbissen op?

Barudstyr: Wide coupeglas | Cocktail shaker | Barske | Målebære (Jigger) | Strainer & Fine strainer



- Hæld BOLD True Iced Espresso op i en cocktail shaker. Tilsæt herefter amaretto og Galliano.
- Tilføj mascarpone og rør alle ingredienserne sammen i 20 sekunder indtil den er opløst.
- Tilsæt isterninger til shakeren, luk den tæt og ryst i 12-15 sekunder.
- Hæld cocktailen igennem en fine strainer ned i et afkølet glas.
- Pynt toppen af med et tyndt lag kakaopulver.

Salty Caramel Espresso Martini

4 cl Vodka
2 cl Saltkaramelsirup
2 cl Tør vermouth
6 cl BOLD Zero Iced Espresso



- Shake alle ingredienser i en cocktail shaker med is i 10 sekunder.
 - Si cocktailen igennem en fin si over afkølet martiniglas.
 - Servér uden garnish med et smil.
-

Boldy Spritz

4 cl Aperol
2 cl Campari
3 cl BOLD Zero Iced Espresso
10-12 cl Prosecco



- Hæld alle ingredienser op i et hvidvinsglas fyldt med is.
- Rør cocktailen rundt så farven dannes og den smager ensartet.
- Garnér med appelsinskive og servér.

BONUS: Byt Aperol og Campari ud med Anaperitivo og vælg en alkoholfri Prosecco for en fortrinlig alkoholfri udgave af drinken.

Smokey Boldfashioned

4 cl Tequila 100% blue agave
1 cl Mezcal
1 cl Ahornsirup
2 dash Angostura Aromatic Bitters
2 cl BOLD True Iced Espresso



- Hæld alle ingredienser op i en cocktail shaker og rør med is i 15 sekunder.
 - Si cocktailen over whiskeyglas fyldt med is.
 - Garnér cocktailen med "zest" fra rød grapefrugt.
-

Iced Irish Espresso

5 cl Irsk whiskey
1 cl Vaniljesirup
3 cl BOLD True Iced Espresso
4 cl Stout
Flødeskum



- Hæld alle ingredienser op i en cocktail shaker og rør med is i 15 sekunder.
 - Si cocktailen over et afkølet kaffeglas.
 - Top cocktailen af med friskpisket flødeskum.
-

Gode råd

fra BOLDs cocktailambassadører

· Jeg kan ikke sige det nok gange. Når det kommer til en god cocktail så brug altid rigeligt med is! En iskold cocktail sikrer, at smagen er fremtrædende i længere tid da drinken ellers hurtigt bliver nedvandet.

- Ulirch Deleuran Steffensen

· Kaffe er helt fantastisk at blande med frugt og nødder i cocktails! Her komplimenterer smagsnuancerne virkelig hinanden godt. Så hvis du elsker kaffecocktails og skal være kreativ i hjemmebaren kan du starte med at prøve blandinger med disse to ingrediens typer. Så skal det nok blive en sikker vinder.

- Diogo Ferreira

· Der er ikke én korrekt teknik til at shake en cocktail. Det er meget individuelt og der er lige så mange måder som der er mennesker på planeten. Når du shaker så gør, hvad der føles rigtigt for kroppen det vigtigste er, at væsken flytter sig omkring isen og du får shaket lidt luft ind i cocktailen.

- Mia Hjorth Hansen

*Signature
Cocktails*





WWW.BOLDDRINKS.DK