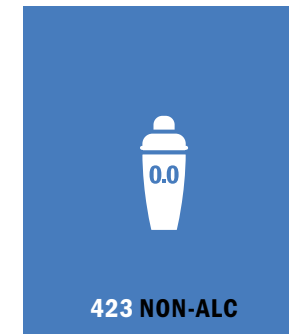
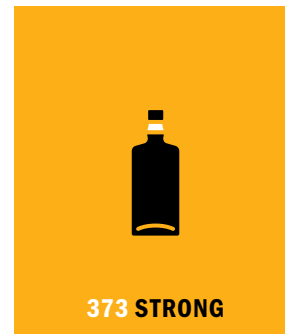
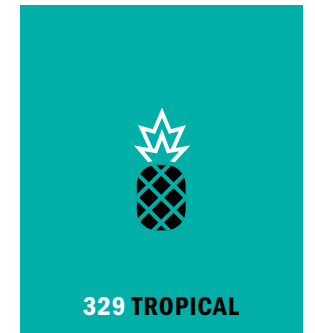
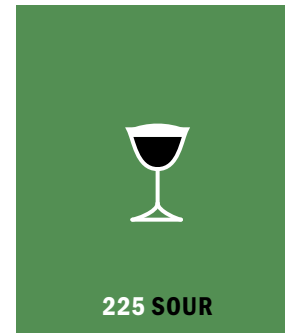
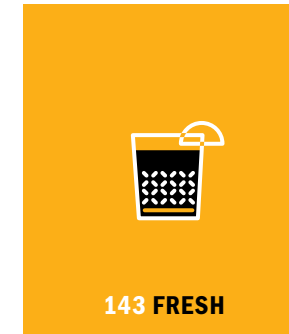




7 VOORWOORD
8 HOE GEBRUIK JE DIT BOEK?
10 GESCHIEDENIS VAN DE
COCKTAIL

24 DE 10 COCKTAIL
COMMANDMENTS
27 DRANKPASPOORT
50 OVERIGE INGREDIËNTEN

69 GARNERINGEN
77 GLAZEN
80 BARTOOLS
85 TECHNIEKEN



516 ADRESSEN, LEESLIJST EN LINKS
519 DANKWOORD
521 REGISTER



VOORWOORD

Tijdens mijn studie sleepte ik 'via via' een bijbaan bij de prestigieuze bar *Door 74* in de wacht. Alles in de horeca vond ik even leuk, maar van cocktails wist ik nog maar weinig. Onder de vleugels van Timo Janse en mijn andere collega's leerde ik meer over verschillende dranken en mocht ik op rustige dagen soms zelf achter de bar. Ondertussen werd ik geïnspireerd door boeken, bezocht ik beurzen en hield ik mijn ogen en oren goed open wanneer ik aan het werk was. Op een gegeven moment mocht ik dan ook cocktails maken op de drukke weekenddagen. Ik deed mee aan cocktailwedstrijden en begon deze, tot mijn verbazing, ook nog eens te winnen. Het balletje ging rollen en gelukkig is het blijven rollen. Inmiddels is dit mijn fulltime carrière.

Tegenwoordig mag ik de wereld rondreizen als hospitality consultant, zit ik in de board of directors van *Tales of the Cocktail* en ben ik (mede-)eigenaar van *Perfect Serve Barshow Amsterdam* en *Amsterdam Cocktail Week*. Verder leer ik andere bartenders de kneepjes van het vak, ligt mijn eigen barlijn in de winkels en heb jij mijn derde cocktailboek in handen. De afgelopen paar jaar is dan ook absoluut geen saaie periode geweest. In 2017 opende ik met Timo Janse mijn eerste eigen bar in Amsterdam, genaamd *Flying Dutchmen Cocktails*. Hier probeer ik samen met mijn team een echte cocktailcultuur in Nederland op te bouwen. Hartstikke trots ben ik dan ook dat we momenteel op nr. 80 van de 'beste bars ter wereld'-lijst staan. In 2020 openden de deuren van mijn tweede bar, *Dutch Courage* op de Zeedijk in Amsterdam.

Na een turbulente periode voor de horeca, gaat het momenteel goed met de populariteit van de cocktail. We zijn thuis aan het *shaken* geslagen en verwachten tegenwoordig ook dat een kwalitatief restaurant een goede cocktailkaart heeft. Maar wat is dat nou eigenlijk, een cocktail? En waarom *shake* je die? Of zou James Bond zijn Martini eigenlijk *stirred* moeten bestellen? Met dit boek geef ik je een kijkje in mijn keuken, waardoor je straks zelf in een handomdraai de lekkerste drankjes maakt. De recepturen heb ik opgeschreven zoals ik ze het best vind, maar *nothing is set in stone*, dus laat je inspireren en experimenteer er daarna zelf vooral lekker op los. Met deze *Cocktailbijbel* heb je nu immers meer dan genoeg handvatten om zelf de magische wereld van het mixen te ontdekken!

Proost,
Tess Posthumus



DRANKPASPOORT

Wanneer je cocktails wilt maken, krijg je met allerlei verschillende dranken te maken. Hieronder leg ik kort uit hoe sterke drank wordt gemaakt en vertel ik hoe je sterke drank moet proeven. Het proeven van een cocktail of een sterke drank is namelijk heel anders dan het proeven van een glas wijn. Vervolgens behandel ik kort de meest voorkomende sterke dranken. Ik leg uit hoe deze dranken worden gemaakt, waar ze vandaan komen en waar je bijvoorbeeld op moet letten als je een nieuwe fles gin wilt kopen.

Hoe wordt sterke drank gemaakt?

Fermentatie

Wanneer en door wie alcohol is ontdekt weten we niet zeker, maar waarschijnlijk was het bij toeval. Op de grond gevallen fruit begint na een tijdje te fermenteren, dat wil zeggen dat de suikers door middel van gist worden omgezet in koolzuur, warmte en alcohol. Dit natuurlijke proces leidt tot een licht alcoholpercentage. Verschillende granen, groenten en fruit kunnen worden gefermenteerd en al snel ontdekte men de plezierige bijwerkingen hiervan. Het duurde dan ook niet lang tot de mens een manier vond om dit proces zelf op gang te helpen. Fruit bevat van zichzelf al suikers die door enzymen kunnen worden omgezet in koolzuur, warmte en alcohol, maar bij granen moet eerst zetmeel worden omgezet in suiker, waarna het fermentatieproces pas zijn gang kan gaan. Fermentatie is een gift van de natuur waar we handig gebruik van maken, maar het distillatieproces moest door de mens zelf worden uitgevonden. Fermentatie wordt gebruikt bij het maken van bier of wijn. Met dit proces bereik je een maximaal alcoholpercentage van 15%.

Distillatie

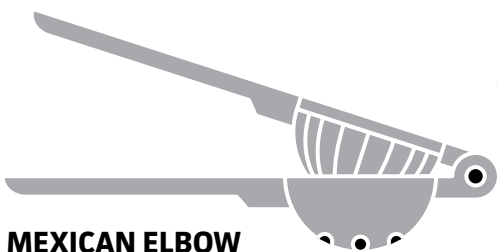
Wanneer je gaat distilleren kun je hogere alcoholpercentages bereiken. Distillatie is een scheidingstechniek die wordt gebruikt om mengsels van vloeistoffen te scheiden op basis van hun verschillende kookpunten. Bij distillatie van alcoholische vloeistoffen wordt vaak gebruik gemaakt van de voordelen van het lagere kookpunt van alcohol ten opzichte van water.

De oorsprong van het distillatieproces ligt in het oude China, waar men in 3500 v. Chr. al extracten distilleerde uit bloemen om in parfum, make-up, ontsmettingsmiddelen

JIGGER



Een *jigger* is een maatbekertje met aan elke kant een andere maat. De meest gangbare *jiggers* meten aan de ene kant 30 ml en aan de andere kant 60 ml. Zelf werk ik het liefst met een *jigger* die 30 ml en 45 ml meet, omdat je met deze combinatie de meeste cocktails makkelijk kunt afmeten. *Jiggers* heb je in allerlei soorten en maten. Kies welke jij het fijnst vindt om te gebruiken en zorg dat je telkens precies tot het streepje schenkt, anders krijg je niet de juiste hoeveelheid en mis je uiteindelijk de balans in de cocktail.



MEXICAN ELBOW

Dit is denk ik mijn favoriete *bartool*. Een *Mexican elbow* is een ontzettend fijne handpers om citrus mee te persen. Je kunt hem trouwens ook heel goed 's ochtends gebruiken om verse sinaasappelsap mee te maken.

MIXING GLAS



Een cocktailshaker gebruik je om een cocktail te *shaken*, maar je kunt hem ook bereiden door te *stirren*. Hiervoor heb je een groot glas nodig met een lip, genaamd een *mixing glas*, waardoor je de cocktail zonder knoeien in het cocktailglas kunt schenken. De glazen helft van een *Boston shaker* fungeert ook als *mixing glas*, alleen heeft deze geen lip en wordt uitschenken hierdoor vaak een knoeiboel. Online zijn de mooiste *mixing* glazen te koop en tegenwoordig heeft bijna elke professionele bartender zijn eigen kristallen versie in de kast staan. Meestal is de inhoud van een *mixing glas* tussen de 500 ml en 1 liter.

PINCET



Een goed stel *tweezers* is handig wanneer je bijvoorbeeld kersen uit een potje moet vissen of een rietje in iemands glas wilt stoppen. Al kun je dit thuis natuurlijk ook gewoon met je handen doen.

MUDDLER

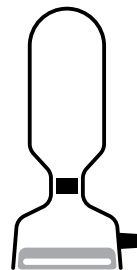
Deze *bartool* lijkt een beetje op een vijzel en is vaak gemaakt van hout, metaal of plastic.

SWIZZLE STICK

De *swizzle*-categorie komt, net als de Julep-cocktail, traditioneel met zijn eigen *bartool*. Voor het bereiden van een goede *swizzle*, heb je een tak van de *Quarabea turbinata* boom nodig. Deze boom groeit in het Zuidelijk Caribisch gebied en heeft gevorkte takken. Hierdoor heeft de *swizzle stick* een soort rad van takjes onderaan, waarmee je door te draaien snel drankjes koud en gemixt krijgt. Een andere naam voor de *swizzle stick* is *baton lélé*.

ZESTER

Een zester is het bartenwoord voor een aard-appelschilmesje. Klinkt iets sexyer, vind je niet? Je hebt ze in twee soorten: de eerste soort maakt dunne, lange slierten, die ook wel zest of *twists* worden genoemd. Je gebruikt deze dunne slierten vaak in desserts. De tweede soort heeft een langer snijblad en maakt een dikkere zest, ideaal voor cocktails!



STRAINERS

Er zijn drie verschillende soorten *strainers* die alle drie in de standaard *toolkit* van een bartender thuishoren.

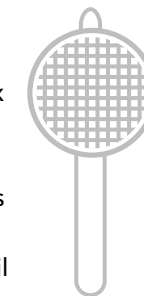
Hawthorne strainer

De eerste is een *Hawthorne strainer*, dit product heeft een veer aan de bovenkant en hij past, afhankelijk van het model, in of op de *shaker tin*. Door de cocktail door de veer heen in een glas uit te schenken, blijven de ijsblokjes achter in de *shaker tin*.



Fine strainer

Een *fine strainer* lijkt op een theezeefje en gebruik je in combinatie met een *Hawthorne strainer* wanneer je kleine deeltjes van bijvoorbeeld kruiden of vers fruit uit de cocktail wilt zeven.



Julep strainer

Deze *strainer* dankt zijn naam aan de klassieke Mint Julep-cocktail. Hij bestaat uit een metalen onderdeel vol met kleine gaatjes. Door deze gaatjes wordt het ijs tegengehouden, maar kan de cocktail wel in het cocktailglas worden uitgeschonken. Een *Julep strainer* gebruik je in combinatie met een *mixing glas*.



REVERSE DRY SHAKE

Wanneer een drankje gemaakt wordt met eiwit, moet je vooraf *reverse dry shaken*. Dit houdt in dat je alle ingrediënten eerst een keer met ijs *shaket* en het daarna nogmaals doet, maar dan in een cocktailshaker zonder ijsblokjes. Doordat je de tweede keer zonder ijsblokjes *shaket*, emulgeert de cocktail beter, lossen de kleine afgebroken stukjes ijs op en krijg je mooi, dik eiwitschuim. *Reverse dry shaken* doe je als volgt:



1 Doe alle ingrediënten in de kleine *shaker tin*.



2 Vul de *shaker tin* tot de rand met ijsblokjes. Zet de grote *shaker tin* op de kleine. Een heel klein beetje scheef, zodat de grote *tin* naar jou toe wijst. Draai hem om en geef een tik op de *tin* zodat hij goed sluit.



3 *Shake* hard heen en weer terwijl je beide *shaker tins* goed vasthoudt. *Shake* ongeveer 15 seconden.



4 Open de *shaker* en *strain* de cocktail terug in het kleine *shaker tin*. Gooi de ijsblokjes die in de grote *shaker tin* zijn achtergebleven weg. Zet de grote *shaker tin* weer op de kleine. Een heel klein beetje scheef, zodat de grote *tin* naar jou toe wijst.



5 *Shake* 'dry'.



6 Schenk de cocktail in het glas.



PALOMA

- 1 Maak de buitenrand van een longdrinkglas nat met een beetje limoensap en *rim* de rand met zout.
- 2 Vul het voorbereide glas met ijsblokjes.
- 3 Schenk de tequila en het limoensap erbij.
- 4 *Top up* met grapefruit soda.
- 5 Roer alles even kort door en garneer met een grapefruit schijfje.

VOOR 1 GLAS

METHODE

built

GLAS

longdrink

GARNERING

halve zout rim en schijfje grapefruit

INGREDIËNTEN

- 45 ml tequila
- 15 ml limoensap
- 120 ml grapefruit soda

Gebruik een blanco tequila voor een lichtere, frisse Paloma of kies juist een reposado tequila wanneer je een wat donkerdere stijl zoekt.

Vervang je de tequila door mezcal? Dan eindig je met een Smokey Paloma met een rokerig accent van de mezcal.



NEW YORK SOUR

- 1 Schenk de bourbon, het citroensap, de suikersiroop en Angostura bitters in een *shaker tin*.
- 2 Breek het ei en splits het eigeel van het eiwit. Doe dit boven de ongevulde helft van de cocktailshaker. Mocht er dan toch per ongeluk een beetje eigeel in het eiwit belanden, dan kun je het weggoien en opnieuw proberen zonder dat je alle andere ingrediënten ook weg moet gooien.
- 3 Voeg het eiwit toe aan de overige ingrediënten in de eerste *shaker tin*.
- 4 Vul de *shaker tin* met ijsblokjes en *shake* hard.
- 5 Open de cocktailshaker en *strain* de cocktail terug in de kleine *shaker tin*.
- 6 Zet de grote *shaker tin* weer op de kleine en *shake* een tweede keer. Je doet nu een *reverse dry shake* in een cocktailshaker zonder ijsblokjes.
- 7 Vul een rocks glas met ijsblokjes.
- 8 Open de cocktailshaker en schenk de cocktail uit in het glas.
- 9 *Float* vervolgens voorzichtig de rode wijn boven op de cocktail en garneer met een citroenzest.

VOOR 1 GLAS

METHODE

shake

GLAS

rocks

GARNERING

citroenzest

INGREDIËNTEN

- 60 ml bourbon
- 30 ml citroensap
- 15 ml suikersiroop (zie pag. 458)
- 1 dash Angostura bitters
- 1 eiwit
- 20 ml volle rode wijn

GRASSY LOW LANDS



Niet het makkelijkste recept qua voorbereidingen maar alle moeite meer dan waard. Een complexe, frisse en kruidige cocktail waar je na een lange dag helemaal van opknapt.

- 1 Schenk de jenever, het citroensap, de gegrilde paprikalikeur, het gerstegras & paprikasap, laurier & saliesiroop en zwarte peper-tinctuur in een *shaker tin*.
- 2 Vul de *shaker tin* met ijsblokjes en *shake* hard.
- 3 *Strain* de cocktail in een rocks glas gevuld met ijsblokjes.
- 4 Garneer met een blaadje salie en versgemalen zwarte peper bovenop.

VOOR 1 GLAS

METHODE

shake

GLAS

rocks

GARNERING

blaadje salie en versgemalen zwarte peper

INGREDIËNTEN

- 45 ml jenever
- 20 ml citroensap
- 10 ml gegrilde paprikalikeur
- 10 ml gerstegras & paprikasap (zie pag. 486)
- 10 ml laurier & saliesiroop (zie pag. 468)
- 1 dash zwarte peper-tinctuur (zie pag. 507)

De gegrilde paprikalikeur kan je kopen van Wynand Fockink, of vervang het door een vers plakje gegrilde paprika. *Muddle* de paprika dan vooraf in je *shaker tin*, voordat je de cocktail met de rest van de ingrediënten *shaked*. En *fine strain* hem in het glas zodat er geen stukjes paprika in de cocktail komen.





DAIQUIRI

De Daiquiri is simpel, maar juist door die simpelheid komen foutjes ook makkelijk aan het licht. Gebruik je geoxideerd, oud limoensap dan zet ik hem na één slokje aan de kant om nooit meer aan te raken. Ook heb je bij het maken van een goede Daiquiri een goede portie productkennis nodig. De rum die je kiest, kan deze simpele drie-ingrediënten-cocktail alle kanten op trekken. Zo kan je kiezen voor een fruitige, zoete, droge, kruidige of juist *funky* rum, en dan zijn er nog allerlei soorten siroop waar je mee kunt spelen. Hierdoor is de Daiquiri ontzettend veelzijdig en één van mijn favoriete cocktails.

- 1 Schenk de rum, suikersiroop en het limoensap in een *shaker tin*.
- 2 Vul de *shaker tin* met ijsblokjes en *shake* hard.
- 3 *Strain* de cocktail in het glas.
- 4 Garneer met een limoen *wedge*.

VOOR 1 GLAS

METHODE

shake

GLAS

coupe

GARNERING

limoen wedge

INGREDIËNTEN

- 60 ml rum
- 10 ml suikersiroop (zie pag. 458)
- 20 ml limoensap

Vervang voor een fruitige variant de suikersiroop door bijvoorbeeld ananassirop, aardbeiansiroop of frambozensiroop. Of gebruik een *split base* van fruitsiroop en likeur, waarbij je beide in gelijke hoeveelheden gebruikt. De cocktail heet dan Pineapple Daiquiri, Strawberry Daiquiri of Raspberry Daiquiri. Zo weet iedereen meteen wat je bedoelt.

Voeg je op het eind nog een *float* van 5 ml kersen *eau de vie* bovenop toe, dan heb je een Santa Marta-cocktail.

CUBAN MIST

- 1 Vul een *mixing glas* met ijsblokjes.
- 2 Schenk de donkere rum, cognac, abrikozenlikeur, *smoked muscovadosiroop* en Angostura bitters erbij.
- 3 *Stir* alle ingrediënten totdat er vorst op de buitenkant van het *mixing glas* begint te vormen.
- 4 *Strain* de cocktail in een voorgekoeld coupe glas.
- 5 Garneer met een sinaasappelzest en eventueel een kleine *foodpairing* als snackje ernaast.

VOOR 1 GLAS

METHODE

stir

GLAS

coupe

GARNERING

sinaasappelzest

INGREDIËNTEN

- 45 ml donkere rum
- 20 ml cognac
- 20 ml abrikozenlikeur
- 1 barspoon smoked muscovadosiroop (zie pag. 509)
- 1 dash Angostura bitters

Gebruik bij voorkeur een Cubaanse donkere rum, zoals Havana Club 7 yr. Als *foodpairing* kan je een plakje Spaanse ham en gedroogde abrikoos serveren. Helemaal lekker als je ze vooraf even onder een stolp of omgekeerd glas zet en ze ook rookt met eikenhoutsnippers.





THIRSTY FIZZ



De pandanriest zorgt niet voor een overduidelijke pandansmaak, maar geeft een extra mondgevoel aan de cocktail en zorgt dat de smaak beter blijft hangen.

1 Stop de plakjes komkommer in een *shaker tin* en *muddle*.

2 Schenk vervolgens het limoensap en de pandanriestsiroop erbij.

3 Vul de *shaker tin* met ijsblokjes en *shake* hard.

4 Open de shaker en giet er de *saline solution* en 60 ml sodawater bij.

5 Roer de cocktail kort door in de *shaker tin*.

6 *Fine strain* de cocktail vervolgens uit in een longdrinkglas gevuld met ijsblokjes.

7 *Top up* met de rest van het sodawater.

8 Garneer met een plakje komkommer en limoen *wedge*.

VOOR 1 GLAS

METHODE

shake

GLAS

longdrink

GARNERING

komkommer en
limoen wedge

INGREDIËNTEN

- 3 plakjes komkommer
- 30 ml limoensap
- 15 ml pandanriestsiroop (zie pag. 470)
- 1 dash saline solution (zie pag. 507)
- 120 ml sodawater