

INHOUD

Inleiding	12
Gereedschap	14
Soorten alcohol	16
Ingrediënten	18
De belletjes	20
Extracten maken	22
Hard seltzers op basis van cognac	25
Hard seltzers op basis van armagnac	41
Hard seltzers op basis van calvados	57
Hard seltzers op basis van eau de vie	73
Hard seltzers op basis van gin, tequila, wodka en rum	91
Hard seltzers op basis van whisky	105
Cocktails op basis van hard seltzers	121
Receptenregister	136
Ingrediëntenregister	138
Dankwoord	140



INLEIDING

IN HET UNIVERSUM VAN DE ALCOHOL wordt de laatste jaren weinig geïnnoveerd. Mensen die niet van wijn en bier houden, of een drank met minder suiker of alcohol zoeken, hebben eigenlijk alleen keuze uit bronwater en caloriearme frisdranken.

In 2013 kwam een Amerikaanse ondernemer op het idee om blikjes te verkopen met een mousserende cocktail die niet meer dan ongeveer 5% alcohol bevat. Het drankje bevatte weinig calorieën en voor de rest alleen bruiswater, sterke-drink (zie pag. 16), weinig zuur en natuurlijke aroma's. Dat is dus de hard seltzer: *hard* slaat op de alcohol en *seltzer* verwijst naar het bruiswater. Die formule bleek zes jaar later een succes: de hard seltzers werden overal ter wereld nagevolgd.

Toch gaat de geschiedenis van de hard seltzer veel verder terug. Al in de 19^e eeuw werd cognac aangelengd met water om het alcoholpercentage te verlagen en de smaak een grotere rol te geven.

In *Le Syndicat*, een van de bekendste cocktailbars van Frankrijk, hebben we de hard seltzer heel serieus genomen. Voor ons was die een geweldige kans om onze kennis in te blikken en het merk *Féfé* (*fait en France*; 'gemaakt in Frankrijk') te lanceren. *Féfé* hanteert de criteria van de hard seltzer, maar dan op z'n Frans. We geven onze cocktails een andere dimensie: we vervangen de wodka door superieure alcoholische dranken (cognac, calvados, blanche armagnac enzovoort) en de fabrieksmaken door natuurlijke extracten.

In dit boek leren we je stap voor stap om zelf hard seltzers te maken en de traditionele methode (kwaliteitsdrink + bruiswater) te combineren met moderne logica (minder suiker + natuurlijke extracten). Het resultaat is een cocktail die aansluit bij de belangrijkste trends van deze tijd.

Je zult merken dat alle hard seltzers in dit boek makkelijk te maken zijn. Elk recept gaat uit van minimaal zes glazen. Dat is dus ideaal als aperitief bij een maaltijd met vrienden, of als borrel na het werk.

ROZIJNEN & VIJGENBLAD

*Voor 1 fles van 1 liter
Koude extractie: 24 uur
Warme extractie: 1 uur*

Ingrediënten

- 100 ml cognac VSOP
- 300 ml koud extract van vijgenblaadjes
- 300 ml warm extract van rozijnen
- 20 ml verjus
- 20 g kastankehoning

Koud extract van vijgenblaadjes

1. Doe 10 gram verse vijgenblaadjes in een pot en giet er 300 ml water bij.
2. Laat 24 uur op kamertemperatuur trekken.
3. Giet door een puntzeef.

Warm extract van rozijnen

4. Stamp 20 gram rozijnen in een vijzel enigszins kapot.
5. Doe de rozijnen in een pan, giet er 300 ml water bij en breng zachtjes aan de kook.
6. Laat het 1 uur trekken.
7. Giet door een puntzeef.

Bereiding

8. Doe alle ingrediënten in een maatbeker.
9. Roer om alles te mengen.
10. Doe in een bruiswatermachine of sifon om er koolzuur aan toe te voegen (zie pag. 20).
11. Bewaar de drank tot het opdienen op een koele plaats.

Serveer in whiskyglazen gevuld met ijsklontjes en garneer met een vijgenblaadje.





COLD BREW & PECANNOTEN

*Voor 1 fles van 1 liter
Koude extractie: 24 uur*

Ingrediënten

- 100 ml cognac VSOP
- 600 ml koud extract van koffie en geroosterde pecannoten
- 10 ml verjus
- 20 g bruine suiker

Koud extract van koffiebonen & geroosterde pecannoten

1. Roer 20 gram gebrande arabicakoffie door 600 ml water in een pot.
2. Rooster 20 gram ongeschilde pecannoten droog. Wacht tot de eerste roostergeuren vrijkomen, roer, wacht 2 minuten en doe de noten in de pot.
3. Laat 24 uur op kamertemperatuur trekken.
4. Giet door een puntzeef.

Bereiding

5. Doe alle ingrediënten in een maatbeker.
6. Roer om alles te mengen.
7. Doe in een bruiswatermachine of sifon om er koolzuur aan toe te voegen (zie pag. 20).
8. Bewaar de drank tot het opdienen op een koele plaats.

Serveer in highballglazen gevuld met ijsklontjes en garneer met pecannoten.

GRAPEFRUITSCHILLEN & HOPBELLEN

*Voor 1 fles van 1 liter
Koude extractie: 24 uur*

Ingrediënten

- 100 ml armagnac
- 650 ml koud extract van grapefruitschillen en hopbellen
- 20 ml gezeefd grapefruitsap
- 15 ml agavesiroop

Koud extract van grapefruitschillen en hopbellen

1. Laat 3 gram gedroogde hopbellen 10 minuten trekken in 650 ml bijna kokend water.
2. Zeef het vocht en laat helemaal afkoelen.
3. Neem een dunschiller en verwijder de kleurige buitenschil van een stevige grapefruit. Laat de witte onderschil zitten, want die is te bitter.
4. Leg de kleurige schilletjes in het hopbellenextract en laat 24 uur op kamertemperatuur trekken.
5. Giet door een puntzeef.

Bereiding

6. Doe alle ingrediënten in een maatbeker.
7. Roer om alles te mengen.
8. Doe in een bruiswatermachine of sifon om er koolzuur aan toe te voegen (zie pag. 20).
9. Bewaar de drank tot het opdienen op een koele plaats.

Serveer in wijnglazen gevuld met ijsklontjes en garneer met een grapefruitschilletje.



BASILICUM & WASABI

*Voor 1 fles van 1 liter
Koude extractie: 24 uur*

Ingrediënten

- 100 ml calvados
- 700 ml koud extract van basilicum en wasabi
- 15 ml verjus
- 5 ml ciderazijn
- 20 g witte suiker

Koud extract van basilicum en wasabi

1. Meng 200 gram verse basilicum, 10 gram wasabipasta en 700 ml water in een fles.
2. Laat 24 uur op kamertemperatuur trekken.
3. Giet door een puntzeef.

Bereiding

4. Doe alle ingrediënten in een maatbeker.
5. Roer om alles te mengen.
6. Doe in een bruiswatermachine of sifon om er koolzuur aan toe te voegen (zie pag. 20).
7. Bewaar de drank tot het opdienen op een koele plaats.

Serveer in whiskyglazen gevuld met ijsklontjes en garneer met een blaadje basilicum.



FRAMBOZENLIKEUR, PRUIMEN & NORI

Voor 1 fles van 1 liter
Koude extractie: 24 uur

Ingrediënten

- 100 ml frambozenlikeur
- 600 ml koud extract van pruimen en nori
- 10 ml verjus
- 5 ml sherryazijn
- 20 g bruine suiker

Koud extract van pruimen en nori

1. Snijd 5 grote rode pruimen in vieren (bewaar de pitten en vang het sap op). Doe in een pan.
2. Voeg 20 gram nori en 700 ml water toe (dat is meer dan de uiteindelijke hoeveelheid, maar een deel van het water wordt door de pruimen geabsorbeerd).
3. Laat 24 uur op kamertemperatuur trekken.
4. Giet door een puntzeef.

Bereiding

5. Doe alle ingrediënten in een maatbeker.
6. Roer om alles te mengen.
7. Doe in een bruiswatermachine of sifon om er koolzuur aan toe te voegen (zie pag. 20).
8. Bewaar de drank tot het opdienen op een koele plaats.

Serveer in wijnglazen gevuld met ijsklontjes en garneer met een framboos.



TEQUILA, KOMBU & BASILICUM



*Voor 1 fles van 1 liter
Koude extractie: 12 uur*

Ingrediënten

- 100 ml tequila
- 600 ml koud extract van kombu en basilicum
- 20 ml limoensap
- 20 ml agavesiroop

Koud extract van kombu en basilicum

1. Snijd 5 gram kombu in reepjes en doe in een kom.
2. Voeg een bosje fijngesneden basilicum en 600 ml water toe.
3. Laat 12 uur op kamertemperatuur trekken.
4. Giet door een puntzeef.

Bereiding

5. Doe alle ingrediënten in een maatbeker.
6. Roer om alles te mengen.
7. Doe in een bruiswatermachine of sifon om er koolzuur aan toe te voegen (zie pag. 20).
8. Bewaar de drank tot het opdienen op een koele plaats.

Serveer in whiskyglazen gevuld met ijsklontjes en garneer met een reepje kombu.



WHISKY HIGHBALL

Voor 1 fles van 1 liter

Ingrediënten

- 100 ml whisky
- 600 ml water
- 20 ml verjus
- 15 g witte suiker

Bereiding

1. Doe alle ingrediënten in een maatbeker.
2. Roer om alles te mengen.
3. Doe in een bruiswatermachine of sifon om er koolzuur aan toe te voegen (zie pag. 20).
4. Bewaar de drank tot het opdienen op een koele plaats.

Serveer in highballglazen gevuld met ijsklontjes.

CRÈME DE PÊCHE MET EAU DE VIE VAN CIDER, RABARBER & ENGELWORTEL

Voor 1 persoon

Ingrediënten

- 30 ml Crème de Pêche (perziklikeur)
- 100 ml seltzer van eau de vie van cider, rabarber en engelwortel (zie pag. 83)

Bereiding

1. Giet de Crème de Pêche in een wijnglas.
2. Vul het glas met ijsblokjes en giet de seltzer erbij.
3. Roer voorzichtig van boven naar beneden.
4. Garneer met een reepje rabarber. Klaar!

