Infuze

**Infuzování** – vyluhování, nasáknutí je barová technika přenášení chutí a vůní přímo mezi jednotlivými surovinami přímo v baru a podle inspirace barmana. Nazýváme je **HOME MADE** – domácí.

Rozdělujeme je na tři možnosti:

**INFUZE SUCHÉ**:

vyrábějí se jednoduchým smícháním suchých ingrediencí, které po té zůstanou jako mix. Nebo se po předání vonných vlastností nepotřebná součást odstraní.

* mix – smíchání citrónového prášku se solí a jeho použití jako citrónově slané krusty
* odstranění součásti – smíchání soli s česnekem a použití soli jen navoněné opět jako krustu třeba na variantu Bloody Mary.

**INFUZE POLOSUCHÉ**:

vyrábějí se smícháním suché ingredience s ingrediencí mokrou, celá směs se poté znovu vysuší a používá se jako suchá. Pro tuto techniku se nejvíce používají tresti, nebo ochucené oleje.

* Smícháním kokosové tresti s cukrem vznikne kokosový cukr, který může sloužit jako základ drinku, nebo jako krusta.

**INFUZE TEKUTÉ**:

jsou vlastně macaráty nebo výluhy koření, vonných a ochucujících látek v alkoholu. Můžeme takto vyrábět vlastní bitter, různé příchuti základních alkoholických bází, nebo třeba vlastní likéry. Do této skupiny řadíme také ovoce naložené v alkoholu, mluvíme pak o něm jako o ovoci infuzovaném alkoholem.

* Bitters se vyrábějí smícháním většinou hořkých bylin a vysoko procentního alkoholu. Používají se v kapkách nebo střicích. Např. Angostura.

K ochucování základních bází se nejlépe hodí alkohol bez dalších příchutí. Je možné infuzovat zeleninu, například nakládat chilli papriky do vodky a vyrábět tak HOME MADE CHILLI vodku. Používá se sušené ovoce nebo pevné plody ovoce, u měkkých plodů hrozí narušení jejich struktury a zakalení výsledné infuze, dále můžeme používat různé druhy a typy koření jako vanilku, pomerančovou kůru nebo skořici. Můžeme také použít i jiné potraviny – slanina a poté slaninový Bourbon.

Vlastní HOME MADE likéry vyrábíme z neochucených bází. Infuzujeme je většinou ovocem a kořením, přidáváme cukr ve formě sirupů, které přidají jak sladkost-chuť tak většinou i vůni.

Infuzované ovoce známe jako rozinky v rumu. Jedná se o jednoduché naložení většinou sušeného ovoce do alkoholu. Meruňky v brandy, švestky ve tmavém rumu atd.

**DOPORUČENÍ PRO INFUZOVÁNÍ:**

* Tvrdé kořeny nebo koření je lépe nastrouhat nebo nakrájet, aby se zvětšila plocha styku pro infuzi.
* Nepoužíváme mražené ovoce, má narušenou strukturu.
* Tukové ifuze je lépe podchladit, pro snadné oddělení tuku.
* Obsah alkoholu by neměl klesnout pod 16%, aby nenastalo další kvašení sladkých složek.
* Ovocné infuze by neměly být vystaveny slunečnímu svitu. Hrozí vyblednutí, zoctovatění, zkažení.
* nízkoalkoholické infuze uchovávejte v chladu