



2015-01-15 14:59 CET

Emil Seth Åreng, Honeycrisp Flip på Brännland Iscider

När Emil Seth Åreng placerade sig i finalen av den globala versionen av Diageo World Class 2012 och senare vann Chartreuse Cocktail Challenge i Stockholm stod det klart att han på kort tid hade karvat ut en plats i den absoluta världseliten bland bartenders på mycket kort tid. Emil arbetar med att utveckla cocktails med rötterna i Västerbotten och Norrland, terroir-cocktails, med inslag av lokala råvaror som svamp, gran och kvannesirap.

För tillfället är Emil aktuell igen i baren på Umeås nya “hidden boutique bar” [Open/Closed](#) tillsammans med Lars och Per Åkerlund.

Eftersom Emil är verksam i Umeå så jobbar han med Brännland Iscider. Emil gillar iscidern framförallt för dess starka söta äppeltoner och fräscha syra. Egenskaper som verkligen gör sig i en cocktail.

I vinterkylan brukar vi på Brännland Cider göra ägg-toddy några veckor innan jul, Sprit, socker och ägg får ligga några veckor och gå till sig och premiärsmuttas på julafton och en bit in i januari. Äggtoddy blir ofta tung och väldigt söt och faller inta alla i smaken. Därför bestämde vi oss i år för att uppdatera den till något lättare och roligare som kan göras och njutas med enkla ingredienser därhemma. Vem bättre att fråga än Emil som dessutom har en personlig förkärlek till Flippar, cocktails gjorda med just ägg.

Emil gick loss på uppgiften och gav oss förstås en klassisk, lagom söt flip med toner av Bourbon och iscider, perfekt att smutta på i vintermörkret. En modern äggtoddy helt enkelt. Emil kallar den Honeycrisp Flip.

Du behöver en shaker till det här men inget annat utöver ingredienserna.

För att göra en "Honeycrisp Flip" behöver du,

4 cl Bourbon av god kvalitet

4 cl Brännland Iscider

2 cl honung

1 ägg

Kakao och, om du har hemma, lite rökt flingsalt till toppning.

Fyll din shaker med Bourbon, Brännland Iscider, Honung och Ägg. Skaka shakern. Öppna den igen. Fyll på med is. Skaka igen.

Häll upp i ett lite mindre glas, ett mindre vinglas eller ett whiskeyprovningsglas passar bra. Toppa med lite Kakao och en nypa rökt flingsalt om du har det hemma. Mys.

Brännland Iscider (artikelnummer 2918) finns på drygt 200 Systembolag. Klicka [här](#) att finna Brännland Iscider på någon av Systembolagets butiker.

/Brännland Cider

Brännland Cider produces ice cider, a sweet dessert wine cider, concentrated and elevated using the natural cold temperatures of the landscape using 100% Swedish apples. The company is situated in the northern Swedish county of Västerbotten, not far from the arctic circle.

Kontaktpersoner



Andreas Sundgren

Presskontakt

VD/cidermakare

andreas@brannlandcider.se

070 345 85 95