

Vo-Ku-Hila-Punch

REZEPTUR

25 ml	Mellow Corn
25 ml	Tiki Rum Blend
25 ml	Grahams LBV Port
25 ml	Voku-Sirup
25 ml	Limettensaft
1,5ml	Angostura Bitters

BLENDREZEPTUR (Ergibt ~ 1,025l/ 2,050l)-12,5/25 Portionen

		^_,___kg
0,250l	/0,500l-0.460kg	Mellow Corn
0,250l	/0,500l-0.460kg	Tiki Rum Blend
0,250l	/0,500l-0.500kg	Voku-Sirup
0,250l	/0,500l-0.590kg	Grahams LBV Port
0,015l	/0,050l-_-___kg	Angostura

MIX REZEPTUR

gerührt/straight up

Nick&Nora

10 cl	BLEND
2,5cl	Limettensaft

MeP - Rezepte

1.1.	Voku-sirup
1.2.	Tiki Rum Blend

GARNITUR

Muskatnuss

Voku.Sirup

ERTRAG: >2,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Himbeer Püree	1000g			① Kardamon im Mörser andrücken und kurz im Topf rösten
Zucker	1000g			
Wasser	500g			② Mit Wasser ablöschen
Macis	5g			③ Macis und Salz hinzufügen
Kardamon, grün	5g			
Salz	7,5g			④ 10 min bei geringer Hitze köcheln
				⑤ Himbeerpüree sieben
				⑥ Gewürzwasser, Zucker und Himbeeren vermengen

Tiki.Rum.Blend

ERTRAG: 3,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Havana 3 Anos	g	900ml		①
Plantation Dark	g	700ml		②
Smith & Cross	g	700ml		③
Sailor Jerry	g	700ml		④
	g			⑤
	g			⑥