

# Ponzu Island Crusher

## REZEPTUR

55 ml	Physalis-Pisco
30 ml	Orangen-Gomme
14 ml	Metilgel
30 ml	Acid Orange Juice (OJ)
1 ml	Ponzu
0.5 ml	Ponzu Bitters

## BLENDREZEPTUR (Ergibt ~ 1,000l/ 2,000l)-12,5/25 Portionen

^\_,\_\_kg

0,550l	/1,100l-1.072kg	Physalis-Pisco
0,300l	/0,600l-0.708kg	Orangen-Gomme
0,140l	/0,280l-0.243kg	Metilgel
0,010l	/0,020l-0.020kg	Ponzu

## MIX REZEPTUR

geschüttelt/ dry shake

**Coupette**

10cl	BLEND
3 cl	Acid OJ
3 ds	Ponzu Bitters

## MeP - Rezepte

1.1.	Physalis Pisco
1.2.	Ponzu Bitters
1.3.	Acid OJ
1.4.	Metilgel

## GARNITUR

-

## Physalis.Pisco

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Pisco Torontel		g 1000ml		① Physalis von Haube abtrennen, waschen
Physalis	200g			② Pisco und Physalis pürieren
	g			③ bei 70° C für 4 Stunden im Sous Vide Garen
	g			④ Filtern
	g			⑤
	g			⑥

## Gomme.SIRUP

ERTRAG:	~2,000l
ARBEITSZEIT:	15min + 48h Ruhezeit
AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:	Im Kühlschrank 4 Wochen; Tiefgefroren (-18°C) bis zu 6 Monaten
SCHWIERIGKEITSGRAD:	einfach
SPEZIELLES SETUP:	Feinwaage/ Tamis/ Kammervakuumiermaschine/

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Wasser, kalt	1230g		100,00% ①	Trockene Zutaten zusammen sieben
Raffinadezucker	1230g		100,00% ②	Alle Zutaten in einen 300x400mm Vakuumbutel geben und bis 100mbar vakuumieren.
Gummi Arabicum	110g		8,94%	
Xanthan	1,4g		0,114%	
Meersalz	12,5g		1,016% ③	mind.48h kühlstellen und gelegentlich Flüssigkeit im Vakuumbutel bewegen
				④ Durch ein Maschensieb und anschließend Passiertuch filtrieren
				⑤ Zur Vorratshaltung abfüllen

## Orangen.Gomme

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Gomme	1230g	1000ml		① Orangen 15 min mit Natron waschen
Orangenzesten	100g			② Abzesten
	g			③ Gomme und Orangen auf höchster Stufe
	g			④ (50sek) vakuumieren
	g			⑤ 8h ziehen lassen
	g			⑥ filtern, abfüllen

## Metil.Gel

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Wasser		g 1000ml		① im Blender hydrieren
Metilgel		25g		② im Kühlhaus für 24 Stunden weiter hydrieren
Xanthan		0.8g		③ vakuum-verpacken
		g		④
		g		⑤
		g		⑥

## Acid.OJ

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Orangensaft, Frisch		g 1000ml		① alle Zutaten vermengen bis kristalline Säuren vollständig aufgelöst sind.
Citronensäure	32g			
Apfelsäure	20g			②
	g			③
	g			④
	g			⑤
				⑥

## Ponzu.Bitters

ERTRAG: 0,1501

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Chuncho Bitters		g 75ml		① alle Zutaten vermengen
Ponzu (Kikkoman)		g 45ml		②
Ancho - Essenz		g 30ml		③
		g		④
		g		⑤
		g		⑥

## Ancho.Essenz

ERTRAG: 0,0301

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Neutralalk. 96,4Vol.%	g	30ml		① Chillies in der Schlagmühle zerkleinern
Ancho-Chillies	30g			② gemeinsam mit Alkohol vakuumieren
	g			③ 2 Stunden bei 75 ° C im Sous Vide garen
	g			④ filtern
	g			⑤
	g			⑥