

# Pirates.of.Batavia

## REZEPTUR

44 ml	Rum Tiki Blend
30 ml	Amaro di Angostura
45 ml	Buttersirup
20 ml	Acid Orange Juice
1 ml	Brown Butter Essenz

## BLENDREZEPTUR (Ergibt ~ 1,000l/ 2,000l)- 8/17 Portionen

		^_,___kg
0,587l	/1,174l-1.067kg	Tiki Blend
0,400l	/0,800l-0.784kg	Amaro di Angostura
0,013l	/0,026l-0.026kg	Brown Butter Essenz

## MIX REZEPTUR

geschüttelt/dirty

**Pearl Diver**

8,5cl	BLEND
4 cl	Buttersirup
2cl	Acid Orange Juice

## MeP - Rezepte

a.	Tiki Blend
b.	Buttersirup
c.	Brown Butter Essenz

## GARNITUR

Limetten Piratenschiff

# Butter.Sirup

ERTRAG: 1,800l  
ARBEITSZEIT:  
AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:  
SCHWIERIGKEITSGRAD: medium  
SPEZIELLES SETUP: Homogenisierer, Topf

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Butter, geklärt	550g			① Butter-Zucker-Ratio: 1,5 : 2
Wasser	733g			② Wasser zusammen mit Piment und Vanille 15 Min bei kleiner Flamme (3) mit Deckel köcheln
Zucker	733g			
Piment	5g			③ im warmen Wasser Ticaloid hydrieren
Vanille	5g			
Ticaloid 210s	11g			④ Butter klären (750g entspricht ca 550g)
				⑤ in warmes Wasser die flüssige Butter langsam einarbeiten (vgl. Mayonaise-Herstellung)
				⑥

Ticaloid: Gummi Arabicum (9 Teile) + Xanthan (1Teil)

# 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

## Brown.Butter.Essenz

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Butter, ungesalzen	500g			① Butter in Topf bei hoher Hitze (200° C)
Neutralalkohol 96,3%	220g			② „bräunen“ (bis Apfelsaft-Farbe erreicht)
	g			③ Butter abkühlen und mit 50% Alc (Gewicht)
	g			④ auf höchster Stufe vakuumieren
	g			⑤ SV @ 75° C / 120 Min – Froster
	g			⑥ Fat-Wash-Trennung