

Boaty.s.Back

REZEPTUR

30 ml	Zitronengras-Rum
20 ml	Belsazar dry
20 ml	Holunderblütensirup
5 ml	Kafirlimetten-Essenz
20 ml	Metilgel
5 ml	Zuckersirup
10 ml	Williams
30 ml	Limettensaft

BLENDREZEPTUR (Ergibt ~ 1,000l/ 2,000l)-12,5/37,5 Portionen

		^_,___kg
0,333l	/0,666l-0.633kg	Zitronengrasrum
0,222l	/0,444l-0.432kg	Belsazar dry
0,222l	/0,444l-0.554kg	Holunderblütensirup
0,056l	/0,112l-0.084kg	Limettenblatt.Essenz
0,056l	/0,112l-0.138kg	Zuckersirup
0,111l	/0,222l-0.199kg	Williams

MIX REZEPTUR

geschüttelt/double Shake / strain
Coupette

9cl	BLEND
3cl	Limette
1cl	Metilgel

MeP - Rezepte

a.	Zitronengrasrum
b.	Limettenblatt Essenz

GARNITUR

Limeleafpowder

Zitronengras.Rum

ERTRAG: 2,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Rum, Havana 3	g	2000ml		① Zitronengras fest anschlagen (Holzhammermethode)
Zitronengras	125g			② SV @ 72,5° C / 100 min
	g			③ Strain / Filtern
	g			④
	g			⑤
	g			⑥

Limettenblatt.Essenz

ERTRAG: 0,500l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Neutralalkohol, 96,3%	g	500ml		① SV 50° C / 60 min
Limettenblätter	50g			② oder : Kleingeschnitten
	g			③ 2x 1 CO2 Kartusche im iSi-Siphon
	g			④ 15 Min Schütteln / Schnell Druck ablassen
	g			⑤
	g			⑥