

# Falcon.II

## REZEPTUR

20 ml	Del Maguey Vida Mezcal
19.5ml	Topanito Tequila Blanco 50%Vol
10 ml	Cointreau
10 ml	Bénédictine
30 ml	Blutorangen-Cordial
0.5ml	Koriander-Essenz
30 ml	Acid Apple
50 ml	Lambrusco float

## BLENDREZEPTUR (Ergibt ~ 1,000l/ 2,000l)-10,0/20 Portionen ^, \_\_kg

0,222l	/0,444l-0.411kg	Mezcal
0,217l	/0,434l-0.401kg	Tequila
0,111l	/0,222l-0.217kg	Cointreau
0,111l	/0,222l-0.222kg	Bénédictine
0,333l	/0,666l-0.833kg	Blut0-Cordial
0,005l	/0,010l-0.010kg	Korianderessenz

## MIX REZEPTUR

geschüttelt/Eiscubes

Longdrink

9 cl	BLEND
3 cl	Acid Apple
5 cl	Lambrusco Float

## MeP - Rezepte

a.	Blutorangen-Cordial
b.	Korianderessenz

## GARNITUR

Grapefruitrad / Karambole

## Koriander.Essenz

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Koriandersaat	50g			① Koriander in der Pfanne 15 min bei mittlerer Hitze rösten
Neutralalcohol 62% Vol	100g			② in Schlagmühle zerkleinern
	g			③ zusammen mit Alcohol
	g			④ SV @ 75° C / 30 min
	g			⑤ Eisbad - Filter
				⑥

## Blutorangen.Cordial

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Blutorangensaft	638g			① SV @ 65° C / 15 min
Zucker	615g			② Kühlen, Filtern
Meersalz	5g			③
Blutorangenöl	3g			④
Tycaloid 210s	0,5g			⑤
	g			⑥

## ACID.Apfelsaft

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Jung Apfelsaft	950 g		95,00%	① Alles vermengen
Apfelsäure	30 g		3,00%	② auflösenlassen, abfüllen
Zitronensäure	20 g		2,00%	③
				④
				⑤
				⑥