

Apple.Jack

REZEPTUR

50 ml	Pineapple-Rye
30 ml	Granny-Smith-Sirup
30 ml	Acid Pineapple
40 ml	Soda

BLENDREZEPTUR (Ergibt ~ 1,000l/ 2,000l)-10,0/20 Portionen

		^_,___kg	
0,556l	/1,112l-1.103kg		Pineapple Rye
0,444l	/0,888l-1.093kg		Granny-Smith-Sirup

MIX REZEPTUR

bulid/Eiscubes

Tumbler

8 cl	BLEND
3 cl	Acid Pineapple
4 cl	Soda

MeP - Rezepte

- 1.1. Pineapple Rye
- 1.2. Granny-Smith-Sirup
- 1.3. Acid Pineapple

GARNITUR

keine

Pineapple.Rye

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Rye-Whiskey	g	1000ml		① Distill Rotovap @ 65° C / 50rpm / 175mBar-70mbar / 35 min
Ananas	400g			
Ascorbinsäure	2g			② Verdünnen auf 45% Vol
Silikon-Antischaum	0,1g			③
	g			④
	g			⑤
				⑥

Granny.Smith.Sirup

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Granny-Smith-Saft	615g			① Äpfel pressen, finestrain, Schaum abschöpfen
Zucker	615g			② Saft sofort mit Ascorbinsäure vermengen
Ascorbinsäure	5g			③ Zucker und Salz untermischen
Salz	3g			④
	g			⑤
	g			⑥

Acid.Pineapple

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Ananassaft	g	1000ml		① homogenisieren
Apfelsäure	22g			② in 500ml Portionen abfüllen
Ascorbinsäure	3g			③
	g			④
	g			⑤
	g			⑥