

Amazing.Ciderman

REZEPTUR

20 ml	Milked.Fernet
20 ml	Plantation Pineapple
8 ml	FFB Fichtensprossengeist
15 ml	Tempus Fugit Creme de Banane
20 ml	Acid Apple
10 ml	Zuckersirup 1:1
50 ml	Cider on top

BLENDREZEPTUR (Ergibt ~ 10l)

2.100kg	Milked Fernet
2.040kg	Plantation Pineapple
0.820kg	Faude Fichtensprosse
1.830kg	Crème de Banane Tempus Fugit
2.250kg	Acid Apple
1.320kg	Zuckersirup 1:1

MIX REZEPTUR

**build in glass/ Eiswürfel 3x3cm
Longdrink**

10 cl	BLEND
5 cl	Cider

MeP - Rezepte

1.1.	Milked Fernet
1.2.	Acid Apple

GARNITUR

Getrocknete Ananasscheibe

Milked.Fernet

ERTRAG: Ca. 1,250l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Fernet Branca	1000 ml			① Milch in Behälter füllen
Milch	500 ml			② 1000 ml Fernet in die Milch gießen
Zitronensaft	50 ml			③ 50 ml Zitronensaft dazugeben, umrühren
		g		④ einwirken lassen 60 min
		g		⑤ durch Passiertuch und/ oder Kaffeefilter filtrieren und zur Vorratshaltung abfüllen
		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