

Notorious I.C.T

REZEPTUR

50 ml	Jameson Whiskey
50 ml	hot & cold Brew Coffee
20 ml	Röstzwiebelsirup
7.5 ml	Strega
7.5 ml	Galliano Vanilla
30 ml	Reisdrink

BLENDREZEPTUR (Ergibt ~ 1,000l/ 2,000l)-7,5/15 Portionen

		^_,___kg	
0,370l	/0,740l-0.696kg	Jameson	
0,370l	/0,740l-0.740kg	hot & cold Brew Coffee	
0,148l	/0,296l-0.351kg	Röstzwiebelsirup	
0,056l	/0,112l-_-___kg	Strega	
0,056l	/0,112l-_-___kg	Galliano	

MIX REZEPTUR

geschüttelt/double Strain,Eiswürfel
Longdrinkglas

11cl	BLEND
4 cl	Reisdrink Float

MeP - Rezepte

- a) hot & coldbrew Coffee
- b) Röstzwiebelsirup

GARNITUR

keine

hot.and.coldbrew.coffee

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Kaffee, grob gemahlen	35g			① Kaffee heiß aufbrühen, filtern
Wasser, kochend	500g			② Kaffee kalt 2h ziehen lassen
Kaffee, fein gemahlen	35g			③ Beide „Kaffee-Mischungen “ vermengen
Wasser, kalt	500			④
	g			⑤
	g			⑥

Röstzwiebel.Sirup

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Zucker	315g			① Zwiebel halbieren
Demerara-Zucker	315g			② Zwiebelhälften in der Pfanne ca. 5 min rösten
Wasser	630g			
Zwiebel, rot	315g			③ Alle Zutaten vermengen und im Sous-Vide-Garer
Meersalz	5g			
	g			④ bei 80° C für 120 Minuten garen
				⑤ Anschließend im Eisbad kühlen und filtrieren.
				⑥