

Agent.Olive

REZEPTUR

40 ml	Olivenvodka
40 ml	Tomatensaft
7,5 ml	Bergamottengeist Faude
25 ml	Vanille Sirup
7,5 ml	Metilgel
30 ml	Limettensaft

BLENDREZEPTUR (Ergibt ~ 1,000l/ 2,000l)-12,5/25 Portionen

^_,__kg

0,348l	/0,696l-0.656kg	Olivenvodka
0,348l	/0,696l-0.696kg	Tomatensaft (geklärt)
0,065l	/0,130l-0.115kg	Bergamottengeist Faude
0,217l	/0,434l-0.514kg	Vanillesirup
0,022l	/0,044l-0.044kg	Salzlösung 2%

MIX REZEPTUR

geschüttelt/straight up

Coupette

11,5cl	BLEND
2cl	Limette
1 cl	Metilgel

MeP - Rezepte

a.	Olivenvodka
b.	Vanillesirup
c.	Tomatenwasser

GARNITUR

gefriergetrocknete Olive / Staub

Oliven.Vodka

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Absolut Vodka		g 1000ml		① Sous vide bei 60° C für 60min garen
Olivenblätter	25g			② Filtern
	g			③ Olivenbitters hinzufügen
	g			④
Olivenbitters	10g			⑤
				⑥

Tomaten.WASSER

ERTRAG: 0,9??1

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Tomatensaft, frisch		g	1000ml	① Tomatensaft aufkochen und direkt durch ein Passiertuch filtern. ② Tomatenwasser im Eisbad abkühlen lassen (15min.)

Vanille.Sirup

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Wasser	615g			① Vanille der Länge nach einschneiden
Zucker	615g			② Übrige Zutaten miteinander Vermengen
Salz	6g			③ SV @ 75 ° C / 60 Min
Vanille	10g			④ Strain / Filtern
		g		⑤
		g		⑥