

# Snickerbocker Glory

## REZEPTUR

40 ml	Erdnuss Bourbon
20 ml	Maker's Mark
12 ml	Tempus Fugit Creme de Banane
12 ml	Creme de Cacao
0.5 ml	House-Bitters
0.1 ml	Salzlösung 20%
20 ml	Wasser

## BLENDREZEPTUR (Ergibt ~ 1,000l/ 3,000l)-12,5/37,5 Portionen

^\_,\_\_kg

0,400l	/0,800l-0.742kg	Erdnuss Bourbon
0,200l	/0,400l-0.362kg	Makers Mark
0,120l	/0,240l-0.265kg	Creme de Banane
0,120l	/0,240l-0.265kg	Creme de Cacao
0,005l	/0,010l-0.010kg	House-Bitters
0,001l	/0,002l-0.002kg	Salzlösung
0,200l	/0,400l-0.400kg	Wasser

## MIX REZEPTUR

build in glas/klarer Eiswürfel 5x5x7cm  
großer Tumbler

10cl BLEND

## MeP - Rezepte

- Erdnuss Bourbon
- House-Bitters
- Salzlösung

## GARNITUR

keine

# Erdnuss.Bourbon

ERTRAG: 1,000l  
ARBEITSZEIT:  
AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:  
SCHWIERIGKEITSGRAD: medium  
SPEZIELLES SETUP: Rotovap, Blender, Waage, Alcohol-Spindel

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Makers Mark	g	1000ml		① Wasserbad 60° C / Kondenser - 10° C / RPM70
Erdnüsse (gesalzen & geröstet)	340g			② Blender Erdnüsse, Bourbon und Antischaum
Wasser	g	200ml		③ Destillation bei 150mBar (ca 20min) bis 500 ml Destillat im Auffangkolben
Anti-Schaum	0,1g			④ Wasser zu Destillationskolben hinzufügen
	g			⑤ bis 1000ml destillieren - Druck auf 85 mBar
	g			⑥ auf 45 Vol Alcohol einstellen.

## House.Bitters

ERTRAG: 0,200l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Kardamonsamen,grün	50g			① Samen kurz in Pfanne anrösten
Neutralalcohol 62%	50g			② in Schlagmühle zerkleinern
	g			③ SV @ 75° C / 15 min
	g			④ Kühlen / Kaffeefilter
	g			
Angustura	150g			⑤ mit übrigen Zutaten vermengen
Orange Bitters	50g			⑥

## Salz.Lösung

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Wasser	1000g			① Wasser erhitzen.
Salz	20g			② Salz in Schlagmühle zerkleinern
	g			③ Salz in Wasser lösen
	g			④ Filtern
	g			⑤
	g			⑥