

## Idee: Jehli Ritter Cocktail

### REZEPTUR

120	ml	Kirsch.Melone. Mandelmilchpunch
20	ml	Fenchelsaat.SIRUP
10	ml	ZitronenSäure.LÖSUNG



### BLENDREZEPTUR (Ergibt ~ 1,000l/ 3,000l)-6,5/ 19,5 Portionen

0,780l	/2,340l-2,340kg	Kirsch.Melone.Mandelmilchpunch
0,130l	/0,390l-0,480kg	Fenchelsaat.SIRUP
0,065l	/0,195l-0,195kg	Zitronen.Säure.Lösung

### MIX REZEPTUR

build up/ 30mm Würfeleis  
Longdrinkglas oder Tumbler

### GARNITUR

Minzspitze, OlivenölBaiser, MandelölBaiser,  
opt. KokosChips



## Fenchelsaat.Sirup

ERTRAG: ~ 1,000l  
ARBEITSZEIT: 10min + 25min Garzeit + 15min Filtrationszeit  
AUFBEWAHRUNGSHINWEISE: Im Kühlschrank 1 Woche; Tiefgefroren (-18°C) bis zu 6 Monaten  
SCHWIERIGKEITSGRAD: medium  
SPEZIELLES SETUP: Feinwaage/ Cellulosefilterschicht/ 2020 Schichtenfilter [optional]

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Wasser, gefiltert	0,660kg		100,00%	① Zutaten in einen 200x300mm Vakuumbutel geben und bis 100mbar vakuumieren.
Ceylon Zimt	0,002kg		0,33%	
Fenchelsaat	0,030kg		4,88%	② Für 25min. Bei 57°C im Wasserbad <b>digerieren</b>
Meersalz	0,006kg		1,00%	③ Infusion im Eisbad abkühlen lassen (15min.) ④ Durch Cellulosefilterpapier filtrieren
Raffinadezucker	0,615kg		100,00%	⑤ Zucker in der Infusion auflösen ⑥ Zur Vorratshaltung abfüllen ⑦ Optional erneut vakuumieren und bei 65°C für 10min pasteurisieren



## KirschMelonenMandelmilchpunsch

ERTRAG: ~ 2,200l  
ARBEITSZEIT: 30min + 240min Ruhezeit + 45min Filtrationszeit  
AUFBEWAHRUNGSHINWEISE: Im Kühlschrank 1 Woche; Tiefgefroren (-18°C) bis zu 6 Monaten  
SCHWIERIGKEITSGRAD: medium  
SPEZIELLES SETUP: Feinwaage/ Cellulosefilterschicht/ 2020 Schichtenfilter [optional]

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Kokoswasser	1,500kg		100,00%	① Zutaten in einen 300x400mm Vakuumbutel geben und bis 100mbar vakuumieren.
Ceyon Tee	0,045kg		3,00%	
Earl Grey Tee	0,015kg		1,00%	② Für 45min. Bei 32°C im Wasserbad digerieren
				③ Infusion im Eisbad abkühlen lassen (05min.)
				④ Durch Cellulosefilterpapier filtrieren



# REZEPTBIBLIOTHEK

Teeinfusion	1,200kg		100,00%	⑤	Püree in die Infusion einrühren → Kirsch-Melonen-Nektar
Püree-Kirsche, Griottes-Sauerkirsche [25-35°C]	0,400kg		33,33%	⑥	Enzympräparate zur Vorschönung gründlich in den mind. ZIMMERWARMEN Nektar einrühren
Püree- Melone, Cantaloupe [25-35°C]	0,250kg		20,83%	⑦	120min. reagieren lassen
Pectinase Enzympräparat z.B.: Distizym FM	0,0037kg	3,7ml	0,31%		
Kirsch-Melonen-Nektar	1,850kg		100,00%	⑧	Milch auf ~37°C erwärmen
Mandelmilch [35-40°C]	0,462kg		25,00%	⑨	Kirsch-Melonen-Nektar in die Milch einrühren. 15min. ausflocken lassen
Zitronensäure.Lösung	0,046kg	46ml	2,50%	⑩	Zitronensäurelösung einrühren
				⑪	Weitere 20-60 min ausflocken lassen
				⑫	Durch Cellulosefilterpapier filtrieren
				⑬	Zur Vorratshaltung abfüllen



## Zitronensäure.LÖSUNG

ERTRAG:	~1,000l
ARBEITSZEIT:	15min + 15min Filtrationszeit
AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:	Im Kühlschrank 5 Tage danach Qualitätsverlust
SCHWIERIGKEITSGRAD:	einfach
SPEZIELLES SETUP:	Feinwaage/ Zellulosefilter

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Citronensäure, krist.	0,060 kg	k.A.	6,00%	① Trockene Zutaten im Wasser auflösen → Säurelösung
Ascorbinsäure, pulv.	5,3 g	k.A.	0,53%	
Saccharose, krist.	0,024 kg	k.A.	2,40%	
Trinkwasser, gefiltert	0,930 kg	0,930 l	93,00%	
Zitronenschale, frisch; ohne Albedo abgezestet	0,017 kg	k.A.	1,70%	② Zitronenschale in Säurelösung für 15min. mazerieren lassen
				③ Flüssigkeit durch einen Cellulosefilter laufen lassen
				④ Zur Vorratshaltung in steriles Gefäß abfüllen
				⑤ gekühlt [ $>7^{\circ}\text{C}$ ] bis zu 5 Tage verwendbar