

White.Snuffles

REZEPTUR

50 ml	Pistaziensirup
50 ml	Grüntee
30 ml	Half-Half
30 ml	Metilgel
10 ml	Limette
40 ml	Soda

BLENDREZEPTUR (Ergibt ~ 1,000l/ 2,000l)-10,0/20 Portionen

		^_,__kg	
0,385l	/0,770l-_.__kg		Pistaziensirup
0,385l	/0,770l-_.__kg		Grüntee
0,230l	/0,460l-_.__kg		Metilgel

MIX REZEPTUR

geschüttelt/Eiscubes

Longdrink

13 cl	BLEND
1 cl	Limette

MeP - Rezepte

a.	Pistaziensirup
b.	Grüntee

GARNITUR

Ramos-Style / Pistazien-Crumble

Grüntee

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Grüntee (Chun Mee)	20g			① 94° C / 3Min ziehen
Wasser	1000g			②
	g			③
	g			④
	g			⑤
	g			⑥

Pistazien.Sirup

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Pistazien	265g			① Pistazien in Pfanne 15min bei mittlerer Hitze rösten
Wasser	700g			
Zucker	700g			② geröstete Pistazien 30min in 700g warmes Wasser geben. Strain
Salz	10g			
Wasser	700g			③ geröstete und gewässerte Pistazien
OrangeFlower Water	0,5g			
Tycaloid	4g			④ mit den übrigen Zutaten im Bleder /
				⑤ Pürierstab fein blenden.
				⑥

Metil.Gel

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Wasser		g 1000ml		① im Blender hydrieren
Metilgel		25g		② im Kühlhaus für 24 Stunden weiter hydrieren
Xanthan		0.8g		③ vakuum-verpacken
		g		④
		g		⑤
		g		⑥