

# Shrooby.Doo

## REZEPTUR

25 ml	Shiitake Kümmel
20 ml	Faude Feine Brände Doppelkümmel
15 ml	Fino Sherry
15 ml	St. Germain
65 ml	Birkensaft

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

0,333l	/0,667l-0.556kg	Shiitake Kümmel
0,267l	/0,533l-0.483kg	Faude DK
0,200l	/0,400l-0.320kg	Fino
0,200l	/0,400l-0-387kg	St.Germain

## MIX REZEPTUR

gerührt/ straight up

**Coupette**

8cl	BLEND
6,5cl	Birkensaft

## MeP - Rezepte

a.	Shiitake-Kümmel
b.	Birkensaft

## GARNITUR

Dillspitze

## Shiitake.Kümmel

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Helbing Kümmel	1000g			① SV @ 70° C / 30 min
Shiitake	75g			② Eisbad / Filtern
	g			③
	g			④
	g			⑤
	g			⑥

## Birkensaft

ERTRAG: 0,600l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Birkensaft	50g			① Alle Zutaten homogenisieren.
Wasser	500g			②
Verjus	57g			③
	g			④
	g			⑤
	g			⑥