

# „the big Rip Off“

## REZEPTUR

50 ml	Erdbeer-Aperol
30 ml	Senf-Chartreuse Jaune
50 ml	Acid-Guave
30 ml	Schweppes Gingerbeer

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

		^_,__kg	
0,625l	/1,250l-_.__kg		Erdbeer-Aperol
0,375l	/0,750l-_.__kg		Senf-Chartreuse Jaune

## MIX REZEPTUR

geschüttelt/Eiswürfel

Pearl Diver Glass

8cl	BLEND
5cl	Acid-Guave
top	Gingerbeer

## MeP - Rezepte

- a) Erdbeer-Aperol
- b) Senf-Chartreuse
- c) Acid-Guave

## GARNITUR

Bananenblatt // Karambole

# Erdbeer.Aperol

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Aperol		g 1000ml		① Alle Zutaten bei 60° C im Sous Vide Garer für 60 Minuten garen
Erdbeeren	500g			② Im Eisbad abkühlen und anschließend
		g		③ filtrieren.
		g		④
		g		⑤
		g		⑥

## Senf.Charteuse

ERTRAG: 1,0001

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Chartreuse, jaune	g	1000ml		① Senfsaat in der Schlagmühle zerkleinern
Senfsaat, gelb	75g			② Alle Zutaten zusammen im Sous Vide Garer für 90 Minuten bei 70° C garen
Senfsaat, braun	75g			③ Anschließend im Eisbad abkühlen und
	g			
	g			④ Filtrieren.
	g			⑤
	g			⑥

## Acid.Guave

ERTRAG: 0,700l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Guavensaft, Beutelsbacher	g	700ml		①
Zitronensäure	14g			②
Apfelsäure	7g			③
	g			④
	g			⑤
	g			⑥