

# Ginsus.Christ

## REZEPTUR

55 ml	Basilikum-Gin
5 ml	Essenz v. Tasmanischen Pfeffer
30 ml	Himbeersirup
25 ml	Limettensaft
50 ml	Soda

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

^\_,\_\_kg

0,611l	/1,222l-1.144kg	Basilikum-Gin
0,055l	/0,110l-0.071kg	Pfefferessenz
0,333l	/0,666l-0.833kg	Himbeersirup

## MIX REZEPTUR

geschüttelt/Cubes

Longdrink

9cl	BLEND
2,5cl	Limette
5cl	Soda

## MeP - Rezepte

a.	Basilikum-Gin
b.	Essenz v. Tasmanischen Pfeffer
c.	Himbeersirup

## GARNITUR

Basilikum Blatt

## Basilikum.Gin

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Rubus Gin		g 1000ml		① Alle Zutaten im Blender fein blenden (5min)
Basilikum	250g			② Rotationsverdampfer @ 37,5 ° C / 75rpm
Ascorbinsäure	2g			③ Destillation von 100mbar bis 25mbar
Silicon AntiSchaum	0,5g			④ ca, 60min
Wasser		g		⑤ Enddestillat auf 42%Vol verdünnen
				⑥

## Tasmanischer Pfeffer.Essenz

ERTRAG: 0,100l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Neutralalkohol	g	100ml		① Pfeffer in Schlagmühle fein mahlen
Tasmanischer Pfeffer	25g			② Alle Zutaten im iSi-Siphon für 30min
Wasser	25g			③ mazerieren. Anschließend mit Kaffeefilter
	g			④ filtern
	g			⑤
	1g			⑥

# Himbeer.Sirup

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Himbeerpüree	1000g			① alle Zutaten vermengen
Zucker	1500g			② Himbeeren/Püree finestrain
Wasser	500g			③
Salz	6g			④
		g		⑤
		g		⑥