

San. Junipero

REZEPTUR

50 ml	Celery-Gin
30 ml	Pandansirup
20 ml	Mangopüree
40 ml	Mandelmilch
10 ml	Runny Hunny
30 ml	Grüntee

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

^_,__kg

0,278l	/0,556l-_.__kg	Celery-Gin
0,167l	/0,334l-_.__kg	Pandansirup
0,111l	/0,222l-_.__kg	Mangopüree
0,222l	/0,444l-_-__kg	Mandelmilch
0,055l	/0,110l-_.__kg	Runny Hunny
0,167l	/0,334l-_-__kg	Grüntee

MIX REZEPTUR

geschüttelt/ Eiswürfel 3x3cm

großer Tumbler

18 cl BLEND

MeP - Rezepte

1.1.	Pandansirup
1.2.	Runny Hunny
1.3.	Grüntee

GARNITUR

Pandanblatt, geschnitten

Celery.Gin

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Beefeater Gin	1000 ml			① Beide Zutaten kombinieren
TBT Celery Bitters	20 ml			② abfüllen
	g			③
	g			④
	g			⑤
	g			⑥

Pandan.Sirup

ERTRAG: 1,500l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Pandan, geschnitten	100g			① Pandan in Pfanne rösten
Wasser	1000g			② direkt in ein Gefäß geben und Wasser dazu
Zucker	1000g			③ Zucker hinzugeben und auflösen lassen
		g		④ 24h im Kühlhaus ziehen lassen
		g		⑤ filtern und abüllen
		g		⑥

Runny.Hunny

ERTRAG: 1,000l
ARBEITSZEIT: 10 min aktiv + 20 min Ruhezeit
AUFBEWAHRUNGSHINWEISE: Im Kühlschrank 4 Wochen; Tiefgefroren (-18°C) bis zu 6 Monaten
SCHWIERIGKEITSGRAD: medium
SPEZIELLES SETUP: Messbecher; Waage; Rührbesen

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Honig	1000 g			① Honig zusammen mit Wasser erhitzen
Wasser	500 g			②
		g		③
		g		④ Zuckersirup hinzufügen und gut vermischen
		g		⑤
Zuckersirup	400 g			⑥ Zur Vorratshaltung abfüllen

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