

Golden.Gin.Supreme

REZEPTUR

40 ml	Zitronengras-Himbeergeist
5 ml	Gin-Konzentrat
30 ml	Mandarinen Sirup
20 ml	Zitrone
55 ml	Kessler Hochgewächs

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

		^_,__kg	
0,534l	/1,068l-_.__kg		Zitronengras-Himbeergeist
0,066l	/0,132l-_.__kg		Gin-Konzentrat
0,400l	/0,800l-_.__kg		Mandarinensirup

MIX REZEPTUR

geschüttelt/straight up
,Eckige‘ Coupette

7,5 cl	BLEND
2 cl	Zitrone
5,5 cl	Kessler HG

MeP - Rezepte

1.1.	Zitronengras-Himbeergeist
1.2.	Gin-Konzentrat
1.3.	Mandarinensirup

GARNITUR

keine

Zitronengras.Himbeergeist

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Zitronengras	150g			① Zitronengras mit Holzhammer stark anschlagen
Schladerer Himbeergeist	2000ml			② SV @ 72° C / 120 Min
		g		③ Abkühlen / Filtern
		g		④
		g		⑤
		g		⑥

Gin.Konzentrat

ERTRAG:	1,000l
ARBEITSZEIT:	Ca. 30min
AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:	
SCHWIERIGKEITSGRAD:	medium
SPEZIELLES SETUP:	Rotovap, Schlagmühle, Alkohol-Spindel, Pfanne

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Neutralalcohol 62%Vol		g 1000ml		① Szechuanpfeffer, Kubebenpfeffer in Pfanne kurz anrösten
Szechuanpfeffer	25g			
Kubebenpfeffer	5g			② Alle Zutaten in Schlagmühle mahlen
Wachholder	13g			
Süßholz	5g			③ und mit Alkohol vermengen
Antischaum	0.05g			④ bei 50° C im Rotovap abdestillieren
				⑤ Druck Anfang: 120mBar / 75 rpm / -10° C
				⑥ Druck Ende: 30mBar

Mandarinen.Sirup

ERTRAG: 2,500l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Mandarinenpürree	1000g			① alle Zutaten vermengen
Zucker	1500g			② finestrain
Wasser	500g			③ abfüllen
		g		④
		g		⑤
		g		⑥