

Goat.Buster

REZEPTUR

45 ml	Goatgin
15 ml	Oloroso Sherry
25 ml	Agavencordial
2 ds	Umeboshi

BLENDREZEPTUR (Ergibt ~ 1,000l/ 2,000l)-12,0/24,0 Portionen

		^_,__kg
0,529l	/1,058l-0.9874kg	GoatGin
0,176l	/0,352l-0.352 kg	Sherry
0,294l	/0,588l-1.0439kg	Agavencordial
0,007l	/0,014l-0.014 kg	Umeboshi

MIX REZEPTUR

stir/straight up

Nick & Nora

8,5cl	BLEND
-------	-------

MeP - Rezepte

a.	GoatGin
b.	Agavencordial

GARNITUR

keine

Goat.Gin

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Beefeater Gin		g 1000ml		① Sous Vide @35° C / 60min
Lapsang-Souchong	20g			② Kühlen, filtern
		g		
Ziegenmilch, frisch		g 250ml		③ Milkwash - Rauchteegin vorsichtig in 250ml Ziegenmilch gießen - 15 min Ruhen lassen
Zitronensäurewasser		g 30ml		
Orangenblütenwasser (Sosa)	0,5g			④ Zitronensäurewasser (5%) in die Infusion geben - 15 min Ruhen Lassen - Zentrifuge 5 min
				⑤ Filtern und Orangenblütenwasser hinzufügen
				⑥

Agaven.Cordial

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Agavendicksaft	350g	250ml		① Limetten mit Natronwasser waschen (15min)
Limettenschaale	45g			② Limetten vollständig abzesten
Wasser	350g			③ Wasser und Säuren vermengen
Zitronensäure	14,9g			④
Apfelsäure	7,5g			Übrige Zutaten zusammen mit dem sauren Wasser auf höchster Stufe vakuumieren
Bernsteinsäure (Vorischt!)	0,1g			⑤ Zwei Tage in Kühlung infusionieren lassen
Natron				⑥ Filtern