

Time`s up

REZEPTUR

30 ml	Lavendelgin
20 ml	Orgeat
20 ml	Pony Curacao
10 ml	Apricot-Brandy
30 ml	Limette

BLENDREZEPTUR (Ergibt ~ 1,000l/ 2,000l)-10,0/20,0 Portionen

^, ___kg

0,375l	/0,750l-0.700kg	Lavendelgin
0,250l	/0,500l-0.613kg	Orgeat
0,250l	/0,500l-0.500kg	Pony Curacao
0,125l	/0,250l-0-250kg	Apricot-Brandy

MIX REZEPTUR

geschüttelt/Eiswürfel 3x3cm

Pearl Diver

10,5 cl	BLEND
4 cl	Limette

MeP - Rezepte

a.	Lavendelgin
b.	Orgeat
c.	Pony-Curacao

GARNITUR

Minze / Puderzucker / Orangentwist

Lavendel.Gin

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Beefeater Gin	g	1000ml		① Sous Vide @ 55° C für 60min
Lavendelblüte, frisch	30g			② Abkühlen, Filtern
	g			③
	g			④
	g			⑤
	g			⑥

Orgeat

ERTRAG: 1,000l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Mandelmilch, geröstet	500g			① alle Zutaten vermengen
Zucker	500g			②
Tycaloid 210s	2g			③
Salz	10g			④
Rosenwasser	10g			⑤
Orangenblütenwasser (Sosa)	2g			⑥

Curaçao.PONYBLEND

ERTRAG: 2,100l

ARBEITSZEIT:

AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:

SCHWIERIGKEITSGRAD: medium

SPEZIELLES SETUP:

ZUTAT	GEWICHT	MENGE	VERHÄLTNIS	ARBEITSABLAUF
Cointreau	g	1400ml		① Gut mischen und zur Vorratshaltung abfüllen
Pierre Ferrand Dry Curaçao	g	700ml		