

# Tom Collins 20/20

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Gin                 | 6 cl            |
| Trible Sec          | 1 cl            |
| Zitronensaft        | 3 cl            |
| HolunderblütenSirup | 2 cl            |
| Eiweiss             | 1/2             |
| Gewürz              | Zitronen Schale |
|                     | Salz            |

## So geht 's

## Shaken!

Mach 4 Eiswürfel in Dein Lieblingsglas.

Gib alle Zutaten in Deinen Shaker, ergänze auch hier 3-5 Eiswürfel.

Setze das Gegenstück fest auf - und nun schüttelekräftig.

Wenn der Shaker außen beschlägt, ist alles kalt so ca. 8-10 Sekunden.

Öffne den Shaker - lege dein Barsieb auf und gebe alles auf die Eiswürfel in Deinem Glas die geschüttelten Eiswürfel bleiben im Shaker und sind verbraucht. Dekoriere nach Belieben, vergiss den Trinkhalm nicht und dann servieren.

Die 3. Dimension: Mit Gewürzen und den ätherische Ölen aus den Schalen der Zitrusfrüchte erreichen wir, durch die Stimulation des Geruchssinnes ein erweitertes Geschmacksbild.

Unsere Konstruktion aus Gabel & Gummiring als Barsieb

1cl = 1 Esslöffel

  
[ 'kockteil 'verkstatt ]



# Mango Daiquiri

|              |                              |
|--------------|------------------------------|
| Rum          | 6 cl                         |
| Zitronensaft | 3 cl                         |
| Mangosirup   | 2 cl                         |
| Orangensaft  | 1 Stk. - frisch              |
| Gewürz       | Orangen Schale<br>Mintzblatt |

## So geht 's

## Shaken!

Mach 4 Eiswürfel in Dein Lieblingsglas.

Gib alle Zutaten in Deinen Shaker, ergänze auch hier 3-5 Eiswürfel.

Setze das Gegenstück fest auf - und nun schüttelekräftig.

Wenn der Shaker außen beschlägt, ist alles kalt so ca. 8-10 Sekunden.

Öffne den Shaker - lege dein Barsieb auf und gebe alles auf die Eiswürfel in Deinem Glas die geschüttelten Eiswürfel bleiben im Shaker und sind verbraucht. Dekoriere nach Belieben, vergiss den Trinkhalm nicht und dann servieren.

Die 3. Dimension: Mit Gewürzen und den ätherische Ölen aus den Schalen der Zitrusfrüchte erreichen wir, durch die Stimulation des Geruchssinnes ein erweitertes Geschmacksbild.

Unsere Konstruktion aus Gabel & Gummiring als Barsieb.

1cl = 1 Esslöffel

  
[ 'kockteil 'verkstatt ]



# Mai Tai

Rum gern auch 2 Sorten

Triple Sec

Limettensaft

Mandelsirup

Ananas

Maracuja

Gewürz

So geht 's Werfen!

Mach 4 Eiswürfel in Dein Lieblingsglas.

Stelle Dir 2 gleich Becher bereit.

Gib alle Zutaten in einen Becher ergänze auch hier 3-5 Eiswürfel.

Lege Dein Barsieb auf und gieße nun schwungvoll alles in den 2 Becher ohne Eis.

Gieße die Flüssigkeit wieder in den Becher mit Eiswürfel und dann wieder schwungvoll in den Becher ohne Eis.

Wiederhole dies 4-5x - zum Schluss sollte alles im Becher mit den Eiswürfel sein.

Gib nun alles durch das Sieb in Dein Lieblingsglas. Salute.

Die 3. Dimension: Mit Gewürzen und den ätherischen Ölen aus den Schalen der Zitrusfrüchte erreichen wir, durch die Stimulation des Geruchssinnes ein erweitertes Geschmacksbild.

Unsere Konstruktion aus "Gabel & Gummiring als Barsieb"

1 cl = 1 Esslöffel

# Roa Ae

5 cl

2 cl

3 cl

1 cl oder Amaretto 2 cl

6 cl

3 cl

Orangenschale

Ananas

  
[ 'kockteil 'verkstatt ]



# Fresh Up 20/20

|            |      |
|------------|------|
| Zitrone    | 3 cl |
| Mangosirup | 2 cl |
| Orangesaft | 6 cl |

|        |                 |
|--------|-----------------|
| Tonic  | auffüllen       |
| Gewürz | Zitronen Schale |
|        | Ingwer Scheibe  |

**So geht 's**

**Rühren!**

Mach 4 Eiswürfel in Dein Lieblingsglas.

Gib alle Zutaten der Reihe nach hinzu und rühre einmal kurz & knapp um.

Die 3. Dimension: Mit Gewürzen und den ätherische Ölen aus den Schalen der Zitrusfrüchte erreichen wir, durch die Stimulation des Geruchssinnes ein erweitertes Geschmacksbild.

Unsere Konstruktion aus Gabel & Gummiring als BarSieb.

1 cl = 1 Esslöffel

  
[ 'kockeɪl 'verkʃtatt ]



# Al. Mond

|                |       |
|----------------|-------|
| Limettensaft   | 3 cl  |
| Mandelsirup    | 1 cl  |
| Ananassaft     | 12 cl |
| Maracujanektar | 8 cl  |

Gewürz

OrangenSchale  
Ananas

**So geht 's**

**Werfen!**

Mach 4 Eiswürfel in Dein Lieblingsglas.

Stelle Dir 2 gleich Becher bereit.

Gib alle Zutaten in einen Becher ergänze auch hier 3-5 Eiswürfel.

Lege Dein Barsieb auf und gieße nun schwungvoll alles in den 2 Becher ohne Eis.

Gieße die Flüssigkeit wieder in den Becher mit Eiswürfel und dann wieder schwungvoll in den Becher ohne Eis.

Wiederhole dies 4-5x - zum Schluss sollte alles im Becher mit den Eiswürfel sein.

Gib nun alles durch das Sieb in Dein Lieblingsglas. Salute.

Die 3. Dimension: Mit Gewürzen und den ätherische Ölen aus den Schalen der Zitrusfrüchte erreichen wir, durch die Stimulation des Geruchssinnes ein erweitertes Geschmacksbild.

Unsere Konstruktion aus“ Gabel & Gummiring als Barsieb

1cl = 1 Esslöffel

  
[ 'kockteil 'verkstatt ]



# Süß & Sauer

|                |       |
|----------------|-------|
| Limettensaft   | 3 cl  |
| Karamelsirup   | 2 cl  |
| Orangensaft    | 8 cl  |
| Maracujanektar | 12 cl |
| Hibiskus       | 1 TL  |

Gewürz

Grapefruit Schale

**So geht 's**

**Rühren!**

Mach 4 Eiswürfel in Dein Lieblingsglas.

Gib alle Zutaten der Reihe nach hinzu und rühre einmal kurz & knapp um.

Füge nun den Hibiskus Sirup hinzu.

Die 3. Dimension: Mit Gewürzen und den ätherische Ölen aus den Schalen der Zitrusfrüchte erreichen wir, durch die Stimulation des Geruchssinnes ein erweitertes Geschmacksbild.

Unsere Konstruktion aus Gabel & Gummiring als BarSieb.

1 cl = 1 Esslöffel

  
[ 'kockteil 'verkstatt ]

