Woodruff Wilson mit Sous Vide Gin Infusion und Waldmeister Sirup

Autor: Kinly Boys / The Kinly Bar

Zutaten

Cocktail:
4cl Gin Infusion (Sous Vide)
2cl Waldmeister Sirup (Sous Vide)
2cl Lillet blanc
2cl frischer Zitronensaft

Gin Infusion (Sous Vide):
1 l Gin
250 g halbierte Himbeeren
4 g Szechuan-Pfeffer

Waldmeister Sirup (Sous Vide):
1 l Zuckersirup
60 g gezupfter, frischer Waldmeister

Zubereitung

Gin Infusion (Sous Vide):
Gin mit den Himbeeren und dem Szechuan-Pfeffer vakuumieren. Bei 72 °C im Wasserbad des ***fusionchef*** 90 Minuten Sous Vide garen. Danach im Eisbad blanchieren, filtern und abfüllen.

Waldmeister Sirup (Sous Vide):
1 l Zuckersirup (1:1) mit dem Waldmeister vakuumieren und bei 52 °C im Wasserbad des ***fusionchef*** 90 Minuten Sous Vide garen. Danach im Eisbad blanchieren, filtern und abfüllen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Kinly Boys / The Kinly Bar zur Verfügung gestellt.

fusionchef *by Julabo* | Julabo GmbH
Gerhard-Juchheim-Strasse 1 | 77960 Seelbach/Germany | Tel. +49 7823 51-170 | Fax +49 7823 2491
info@fusionchef.de | www.fusionchef.de