

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
1	Липа Кордиал	Chardonay 770 mile	1,5 л	Питач или наклейка
		Вода	1,5 л	
		Сахар	0,75 кг	
		Липа	10 г	
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
3000 мл	Сварить сироп из вина, воды и сахара, залить горячим сиропом, накрыть и дать завариться. Когда остынет процедить через супербег.		3 недели	

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
2	Сироп Банановый	Банан переспевший 1шт	120г	Питач или наклейка с датой 55 brix
		Сироп Тростниковый	300ml	
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
	300 мл	Заморозить банан. Разморозить, очистить и приготовить с тростниковым сиропом в су виде при 68 градусах в течение 6 часов. Дать остыть, вскрыть и процедить через супербег, отжимая банан.		3 недели

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
3	Сироп Мятный	Мята листья	50г	Питач или наклейка с датой 60 brix
		Сахарный сироп 2:1	300 ml	
	300 мл	Бланшировать мяту в кипящей воде (можно уложив листья в супербег) в течение ровно 1 минуты!!! Переместить бланшированную мяту в ледяную баню. Перебить мяту с сахарным сиропом ручным блендером (ногой) и процедить через супербег		3 недели

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
4	Малина кордиал	Малина замороженная	150 г	Питач или стикер 65 % brix
		Сахарный сироп	0,45 л	
		Спирт	15 мл	
		Розовая вода	15 мл	
	450 мл	Перебить в блендере малину и сироп, процедить через супер бег, в вакууматоре, в кастрюле откачать весь кислород из кордиала (цвет станет более однородным), добавить спирт и розовую воду.		3 недели

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
5	Рис-Пандан	Рис	200 г	Питач или наклейка с датой
		Пандан	15 г	
		Вода	1,5 л	
		Ксантан	1 г	
		Сахар	200 г	
		Использованное кокосовое масло	30г	
Выход	Метод приготовления		Срок хранения	
900 мл	В сотейнике заварить пандан в воде. Во втором сотейнике обжарить рис с 30 г кокосового масла от Coco Rum. Процедить воду от пандана и перебить ее с рисом в блендере. Процедить, добавить сахар и ксантан и проварить до растворения сахара.		3 недели	

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
6	Лимон Щербет	Лимон	4 шт	Питач или наклейка
		Лимон Фреш	0,3 л	
		Сахар	0,3 кг	
		Спирт	15 мл	
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
	500 мл	Натереть цедру 4х лимонов в сахар, перемешать, дать постоять 5 минут. Приготовить из олео сахарума сироп с фрешем, не доводя до кипения. Дать остыть до комнатной температуры, процедить и добавить спирт. Хранить 3 недели.		3 недели

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
7	Citrus Oleo Bourbon	Wild Turkey 81	1 л	Питач или наклейка
		Лимон цедра	50 г	
		Апельсин цедра	50 г	
		Сахар	200 г	
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
1100 мл	<p>Натереть цедры апельсина и лимона апельсинов на терке и смешать с сахаром, дать настояться 5 минут. Влить Бурбон и размешать до полного растворения. Процедить через вафельное полотенце не отжимая</p>		1 год	

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
8	Grapefruit Oleo Synar	Synar	1000мл	Питач или наклейка
		Цедра грейпфрута	50 г	
		Сахар	150 г	
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
1100 мл	Натереть цедру грейпфрута на терке и смешать с сахаром, дать настояться 5 минут. Влить Synar размешать до полного растворения. Процедить через вафельное полотенце не отжимая.		1 месяц	

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
	Szechuan Hendrick's	Hendrick's gin	700 ml	Питач или Наклейка
		Szechuan pepper	5 g	
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
9	700 мл	Разогреть сечуанский перец на индукционной плите в сухом сотейнике до появления яркого аромата. Смешать джин и перец на 20 минут, процедить через бумажный фильтр.		1 месяц

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
10	Monkey Soulder	Monkey Shoulder	1 л	Питач или
	Shiitake	Shiitake mashrum	15 г	Наклейка
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
	950 ml	По 15г на 1 бутылку (1л) виски в Су Вид при 52,5 градуса 3 часа, после су вид оставить в пакете на 2 дня, процедить через супер бэг.		1 месяц

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
11	Fino Cilantro	Кинза	25 г	Питач или Наклейка
		Херес Фино	750 мл	
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
	750 мл	Кинзу и херес поместить в сифон для сливок, зарядить 2мя баллончиками NO ₂ , хорошо встряхнуть и подождать 2 минуты, спустить газ и процедить через супербег.		1 месяц

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
12	BBQ Pedro Ximenez	Pedro Ximenez cherry	100мл	Наклейка
		Смесь мексиканских чили перцев	1г	
		Сушеный лук	0,25г	
		Копченая паприка	1г	
		Семена горчицы	0,5г	
		Черный перец горошек	0,5г	
		NO2 баллончик	2шт	
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
	90мл	Загрузить сифон хересом и специями, заправить 2 баллончика и поставить в су вид на 1 час при температуре 55 градусов, после приготовления погрузить в ледяную ванную, дать остыть и процедить через воронку брюхнера.		1 месяц

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
13	Campari на воске	Воск	30г	Питач или Наклейка
		Campari	1 л	
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
	1000 мл	Растопить воск в бутылке на водяной бане, раскрутить бутылку, что бы воск равномерно прилип по внутренним стенкам бутылки, залить Кампари и дать настояться 1 неделю.		1 месяц

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
14	WT 101 на беконе	Жир бекона	100 г	Питач или Наклейка
		Wild Turkey 101	1 л	
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
	950 мл	Смешать в 3х литровой банке растопленный жир с бурбоном, перемешивать 20 минут и заморозить. Процедить через полотенце.		1 месяц

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
15	Coconut Rum	Кокосовое масло	60г	Питач или Наклейка
		Aged Rum	200 ml	
		White Rum	200 ml	
		Agricole Rum 50% abv	200 ml	
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
	600 мл	В 3х литровой банке растопить кокосовое масло до жидкого состояния и залить смесь ромов, перемешивать 20 минут, заморозить. Когда застынет масло слить ром и процедить через полотенце.		1 месяц

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
16	Обесцвеченный сок	Сок (Апельсин, Огурец, Лимон, Томат итд)	1 л	Наклейка с описанием
		Pectinex Ultra SP/Пектиназа	2 ml/2 г	
		Кремниевая кислота (КК)	3,15 мл	
		Хитозан	2 мл	
		Спирт	20 мл	
16	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
	950 мл	Процеженный сок смешать с 2г Пектиназы и 2мл Кремниевой кислоты, перемешать и дать постоять 15 минут. Добавить Хитозан 2мл, перемешать и дать постоять еще 15 минут. Добавить КК 1,25 мл, перелить в центрифугу 400 мл и включить на 15 минут. После полной остановки откачать помпой из контейнера через полотенце. На 950мл осветленного сока добавить 20мл спирта чистого.		14дней

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
17	Апельсин кордиал	Обесцвеченный сок апельсина	1000 мл	Наклейка с описанием
		Лимонная кислота	10г	
		Сахарный сироп 1:1ван	500 мл	
		Спирт	20мл	
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
1500мл	Смешать обесцвеченный сок с сиропом 1:1 в пропорции 2 части сока и 1 часть сиропа. На каждые 100мл сока 1г кислоты		14дней	

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
18	Kentucky Milk Punch	WT 101 на беконе	980 мл	Питач или наклейка
		Лимонный сок	350 мл	
		Ванильный сироп	600 мл	
		Молоко	1300 мл	
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
3150 мл	Смешать все ингредиенты, дать свернуться в течение 30 минут. Процедить через 4 слоя полотенца		3 недели	

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
19	Пименто Настойка	Душистый перец горошек	10г	Питач или наклейка
		Спирт 50%	200 мл	
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
	200 мл	Перебить в кофемолке перец в пудру и залить спиртом. Завакуумировать на 5 дней, профильтровать.		1 год

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
20	Корица Настойка	Корица Цейлонская	10г	Питач или наклейка
		Спирт 50%	200 мл	
	Выход	Метод приготовления		Срок хранения
	200 мл	Перебить в кофемолке корицу в пудру и залить спиртом. Завакуумировать на 5 дней, профильтровать.		1 год

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
21	Апельсин Биттер	Цедра Апельсина свежая	3 апельсина	Наклейка 13% Brix
		Цедра Апельсина Сушеная	32 г	
		Гвоздика	4 шт	
		Кориандр	1\4 ч.л.	
		Женьшень	4 г	
		Душистый перец	8шт	
		Спирт 50%	475	
		Вода для жмыха	236	
		Сахарный сироп 2:1 В КОНЦЕ	20 мл	
Выход	Метод приготовления		Срок хранения	
450мл	Зевакуумировать на 4 дня все кроме ВОДЫ!!!, процедить через кофе фильтр. Жмых прокипятить 2 мин с водой и завакуумировать на 4 дня, процедить через кофе фильтр и смешать с алкогольной частью, процедить через воронку Бюхнера .Добавить сахарный сироп.		1 год	

№	Название	Состав	Количество	Маркировка
22	Кардамон Биттер	Кардамон	25г (не чищенный)	Наклейка
		Цедра Лимона	1 пилл свеж	
		Душистый перец	3 шт	
		Гвоздика	3 шт	
		Сахар	15 г	
		Лавровый Лист	1	
		Спирт 50%	250мл	
Выход	Метод приготовления		Срок хранения	
	200мл	Очистить зерна кардамона, смешать все и завакуумировать на 6 дней. Процедить через воронку Бюхнера.	1 год	