

# Rezept

## Italien Rose

### Inhalt

Prosecco	250g
Rote Rose	1
Angostura	5 Dashes
Puderzucker	6g
Gelespesa	2g

### Hülle

Wasser	500g
Rosen-Öl	5 Tropfen
Gelificant Vegetal en pols	25g

### Tools

Hemishperen-Kit  
IR-Thermometer

### Zubereitung

Inhalt mixen (Zauberstab/Turmix) in Silikonform geben, Rosenblätter einarbeiten (müssen komplett von Flüssigkeit bedeckt sein) und einfrieren (ca.4h).  
Zutaten (außer Rosen-Öl) für die Hülle in einen Topf geben und auf ca. 80°C erhitzen, dabei mit Schneebesen umrühren. Wenn die Temperatur erreicht ist (mit IR-Thermometer prüfen) den Topf vom Herd nehmen und mit einem Löffel den sich gebildeten Schaum abnehmen. Dann das Rosenöl unter langsamen rühren unterheben.  
Nun jeden der sich aus dem Inhalt gebildeten Eiswürfel nacheinander auf die eloxierte Sicherheitsnadel stecken und kurz ganz untertauchen. Am besten funktionier das zwischen 75°C und 65°C, das Gelee kann jederzeit durch langsames erhitzen auf 80°C wieder neu verflüssigt werden auch nach dem es kalt geworden ist.. Sofort auf einen Löffel geben und ca. 30 min. warten bis das Eis geschmolzen ist und das Rosenblatt nun im Inneren der Hülle frei Schwimmt.



## xRay

Red Bull	1 Dose
Wodka	4 cl
Glow	eine Messerspitze
Eiswürfel	

### Zubereitung

Alle Zutaten mixen (Zauberstab/Turmix) und dann auf Eis servieren. Der Drink leuchtet unter Schwarzlicht (Disco) neon-gelb.

## Mojito-go silver

Brauner Rum (Havana Club)  
Limettensaft  
Zucker  
Soda  
Minze  
Silberpuder  
Gelespesa / Gelcreme

### Deko

Silberner Edding

### Tools

Tube-Kit

### Zubereitung

Alle Zutaten mixen (Zauberstab/Turmix) und in die Tuben füllen. Die Tuben verschließen und ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen. Die Tuben mit dem Silber-Edding dekorieren, fertig.



# Rezept

## gOlden Campari

### Inhalt

Campari	125g
Wasser	125g
Gelespesa	2g

### Hülle

Wasser	500g
Orangen-Blüten-Öl	5 Tropfen
Goldpuder	ein Teelöffel
Gelificant Vegetal en pols	25g

### Tools

Hemishperen-Kit  
IR-Thermometer

### Zubereitung

Inhalt mixen (Zauberstab/Turmix) in Silikonform geben und einfrieren (ca.4h).

Zutaten (außer Orangen-Blüten-Öl) für die Hülle in einen Topf geben und auf ca. 80°C erhitzen, dabei mit Schneebesen umrühren. Wenn die Temperatur erreicht ist (mit IR-Thermometer prüfen) den Topf vom Herd nehmen und mit einem Löffel den sich gebildeten Schaum abnehmen. Dann das Rosenöl unter langsamen rühren unterheben.

Nun jeden der sich aus dem Inhalt gebildeten Eiswürfel nacheinander auf die eloxierte Sicherheitsnadel stecken und kurz ganz untertauchen. Am besten funktionier das zwischen 75°C und 65°C, das Gelee kann jederzeit durch langsames erhitzen auf 80°C wieder neu verflüssigt werden auch nach dem es kalt geworden ist.. Sofort auf einen Löffel geben und ca. 30 min. warten bis das Eis geschmolzen ist.



# Rezept

## Gin Fizz Espuma

### Fizz

Gin	400g
Zitronensaft (Limette)	600g
Zuckersirup	100g

Soda	1 Siphon
------	----------

### Espuma

Fizz	250g
Proespuma	25g

### Deko

Limette

### Tools

Espuma-Sprayer  
2 N2O Kapseln

### Zubereitung

Alle Zutaten für den Fizz mischen. 250g des Fizz mit 25g des Proespuma mixen (Zaberstab/Turmix) und in den Espuma-Sprayer füllen, 2 N2O Kapseln aufschrauben 4 mal kräftig schütteln. Dann den Rest des Fizz und das Espuma ca. 30min. in den Kühlschrank stellen.

Dann den Fizz in das Glass füllen und das Espuma als Schaumkrone aufsetzen mit der Limette dekorieren fertig.



# Rezept

## Tequila littel Balls

### Tequila

Tequila	8cl
Osaft	330ml
Gelespesa	1,5gr

### Balls (Fake-Caviar)

Wasser	100g
Alginat	2,5g
Citrat	1,6gr
Diese Zutaten erst mischen und 12 h ruhen lassen dann	
Grenadine	200g
unterrühren.	

### Wasserbad A

Wasser	1l
Clorur	10g

### Wasserbad B

Wasser	1l
--------	----

### Tools

96´Fake-Caviar-Box  
 Sphere-/Caviar-Kit  
 Taschenwaage – molekulare Küche 0,1g Genauigkeit

### Zubereitung

Für die Balls die Zutaten sehr gut durch mixen (Zauberstab/Turmix) und dann ca. 4h Stunden beiseite stellen damit sich der Schaum absetzen kann.

Den Tequila mixen (Zauberstab/Turmix) und in ein gekühltes Reagenzglas füllen. Die beiden Wasserbäder vorbereiten und dann die Grenadine-Lösung mit der Fake-Caviar.Box ansaugen und dann über dem Wasserbad A ab rieseln lassen. Sofort entstehen kleine Kügelchen. Nach ca. 2 min die Kügelchen mit dem Sieblöffel entnehmen und im Wasserbad B kurz spülen. Dann die Balls mit dem Sieblöffel entnehmen und unten mit einem Küchentuch das Wasser abtupfen in dem man von unten über den Sieblöffel damit streicht.

Die Balls oben auf den Tequila geben und sofort servieren.



# Rezept

## Cai-pi-rin-ha Dekonstruktion

### Caipirinha Gelee

Cachaca	200g
Limetten Sirup	50g
Zuckersirup	50g
Wasser	200g
Gelificant Vegetal en pols	60g

### Espuma

Wasser	400g
Limettensirup	50g
Puderzucker	50g
Proespuma Fred	45g

### Deko / Sonstiges

Limette  
Eiswürfel

### Tools

Espuma-Sprayer  
2 N2O Kapseln  
IR-Thermometer  
2-Wege-Hobel

### Zubereitung

Die Zutaten des Caipirinha Gelee in einen Topf geben und bis 80°C unter rühren erhitzen. Dann den Topf zum abkühlen beiseite stellen.

Die Espuma Zutaten mixen (Zauberstab/Turmix) und in den Espuma-Sprayer einfüllen 2 Kapseln aufschrauben und 4 mal kräftig schütteln und ca. 30. min kaltstellen.

Das entstandene Gelee mit dem Hobel bearbeiten. Dann ein vorgekühltes Glas nehmen auf der einen Seite das gefaserte Gelee auf Eis anrichten und auf der anderen Seite das Espuma ein sprühen. Dekorieren fertig.



# Rezept

## Gin-Tonic Espuma

Gin	150g
Tonic Water	300g
Limetten Sirup	40g
Proespuma	45g

Gefriergetrocknete Himbeer Crispies  
Gefriergetrocknete Passionsfrucht (Marcuija) Crispies

### Deko

Limette

### Tools

Espuma-Sprayer  
2 N2O Kapseln



## Zubereitung

Die Espuma Zutaten mixen (Zauberstab/Turmix) und in den Espuma-Sprayer einfüllen 2 Kapseln aufschrauben und 4 mal kräftig schütteln und ca. 30. min kaltstellen.

Das Espuma in ein Glas füllen und dabei die gefriergetrockneten Früchte untermischen. Dekorieren und mit Löffel servieren.

## Gin-Tonic-Dragon

Gin	150g
Tonic Water	300g
Limetten Sirup	40g
Proespuma	45g

LN2 Flüssiger Stickstoff

### Tools

Espuma-Sprayer  
2 N2O Kapseln  
Nitroausrüstung

**Alle Zutaten und Tools unter [www.mcc-shop.com](http://www.mcc-shop.com)**