Rezeptblatt/Arbeitsvorbereitung (AVOR)

Thema	Quelle	Datum	Name
Dessert	Eigen	17.03.15	Hanselmann Patrick

Gericht: Bier Sorbet (Pacojet) / Hopfenextrakt

Garmethode/n:

Vorbereitungszeit: ca. Garzeit:

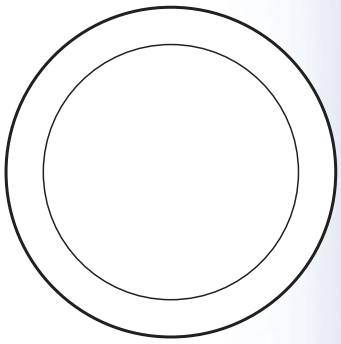
Zutaten für: 0.5 L

Menge	Zutaten	Vorbereitung / Zubereitung
250g	Bier	Wasser mit Zucker aufkochen
170g	Wasser	Alle Flüssigkeiten in einen
80g	Zucker	Pacojetbecher füllen
		ca. 24 h Tiefkühlen und Pacosieren
100g	Puderzucker	Alle Zutaten zusammen verrühren
20g	Wasser	ca. 10 min Ziehen lassen
2-3 Stk.	Hopfenpelles	absieben
		Verwendetes Bier: Valentins Hefe trüb
		oder ein Dunkels

Anrichteweise

Passende Beilage(n):

Passende Garnitur:

Anrichtegeschirr:

CCP's