PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Ramos Gin Fizz Kokteyl

Klasik Ramos Gin Fizz kokteylini yapmayı öğrenin. Bu kremsi New Orleans içeceği gin, narenciye, yumurta akı ve krema birleştirerek eşsiz bir deneyim sunar.

20 min	20 min	1	Medium
HAZIRLIK	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 50 ml cin
- 25 ml krema
- 10 ml taze limon suyu
- 15 ml lime suyu
- 12 ml şeker şurubu
- 0.5 yumurta akı
- 3 ml portakal çiçek suyu
- 1 dilim limon
- 3 cube buz

Yapılışı

1. **Ekipmanı hazırlayın ve bardağı soğutun**

   1 Collins bardağını 10 dakika soğutmak için buzluğa koyun. Malzemeleri hazırlarken kokteyl çalkayıcısına 3 buz küpü ekleyerek soğutun.

2. **Sıvı malzemeleri birleştirin**

   Buzla dolu çalkayıcıya 50ml gin, 25ml taze limon suyu, 15ml ağır krema ve 12ml şeker şurubu ekleyin.

3. **Yumurta akı ve aromatik maddeleri ekleyin**

   Çalkayıcıya 0,5 yumurta akını kırın, kabuk parçacıklarının düşmediğinden emin olun. 3ml portakal çiçeği suyu ekleyin.

4. **First shake without ice**

   Çalkayıcıdan buzu çıkarın ve yumurta akını emülsifiye etmek için buzsuz 30 saniye güçlü şekilde çalkalayın. Bu kuru çalkalama köpük tabanını yaratır.

5. **Buzla ikinci çalkalama**

   Çalkayıcıya taze buz küplerini geri ekleyin ve karışım iyice soğuyup köpüklenene kadar 2-3 dakika güçlü şekilde çalkalayın.

6 **Bardağa çift süzgeçle dökün**

Soğutulmuş bardağı buzluktan çıkarın. Buz parçacıklarını temizlemek ve pürüzsüz köpük sağlamak için karışımı hem çalkayıcı süzgeci hem de ince örgü süzgeç ile Collins bardağına çift süzgeçle dökün.

7 **Üstünü doldurun ve garnileyin**

Köpük tabakasını korumak için bardağın kenarından yavaşça 10ml soda suyu dökün. Üzerine 1 ince limon dilimi yüzdürün ve hemen servis edin.

Besin Değerleri

285	3g	8g	11g	6g	47mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Mümkün olan en taze yumurtaları kullanın ve suya koyarak test edin - taze yumurtalar batar, eski yumurtalar yüzer.

Collins bardağınızı servis etmeden önce en az 20 dakika buzlukta soğutun, böylece kokteyl daha uzun süre soğuk kalır.

Güçlü ve tutarlı şekilde çalkalayın - geleneksel yöntem, düzgün emülsifikasyon elde etmek için birkaç dakika sürekli hareket gerektirir.

Soda suyunu en son ekleyin ve çalkalama ile yarattığınız köpük yapısını korumak için yavaşça dökün.

En iyi lezzet ve asitlik dengesi için taze sıkılmış limon suyu kullanın, şişe limon suyu değil.

Soda eklemeden önce karışımı çift süzgeçten geçirin, böylece buz parçacıkları veya yumurta akı kümelerini temizleyin.

Ana alkol olduğu için kaliteli gin seçin - Tanqueray veya Bombay Sapphire gibi London Dry ginler özellikle iyi sonuç verir.

Köpük çökmeye başlayacağı ve malzemeler zamanla ayrışabileceği için hazırladıktan hemen sonra servis edin.