|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ***SEASON AUTUMN*** | | |
|  | ***Видео:*** | [***ссылка***](https://disk.yandex.ru/d/WjKr-DbbFMo-nQ) |  |
|  |  | |  |
|  | *Пура Вида* |
|  |  | *Терпкий чайный напиток с ярко выраженным вкусом сливы,*  *пряностью чабреца и освежающей мятой* |  |
| *Настой Да Хун Пао:*  *Да Хун Пао - 10г Вода - 1000г*  *Залить горячей водой температурой 95-98 градусов, дать настояться в течении 10 минут, профильтровать.*  *Хранить в закрытой гастротаре или соуснике в холодильнике Т=+2-+4 до 72часов.* | |
|  | *Ингредиенты* | *Слива сок концентрат - 40 гр* |  |
| *Да Хун Пао концентрат - 130 гр* |
|  | *Вода - 130 гр* |  |
| *Мята свежая - 3 гр* |
| *Чабрец (тимьян) свежий- 1 гр* |
|  | *Как готовить:* | Добавляем всё в питчер, взбиваем, поднимая небольшую пену, переливаем в стакан через сито. |  |
| *Выход (гр):* | *304гр* |
|  | *Тара* | *Б\С 300 мл* |  |
|  |  | |  |
|  | *Пура Вида COLD* |
|  | *Терпкий чайный напиток с ярко выраженным вкусом сливы, пряностью чабреца и освежающей мятой* |
| *Настой Да Хун Пао:*  *Да Хун Пао - 10г Вода - 1000г*  *Залить горячей водой температурой 95-98 градусов, дать настояться в течении 10 минут, профильтровать.*  *Хранить в закрытой гастротаре или соуснике в холодильнике Т=+2-+4 до 72часов.* | |
| *Ингредиенты* | *Слива сок концентрат - 40 гр* |
| *Да Хун Пао концентрат - 130 гр* |
| *Лёд - 130 гр* |
|  | *Мята свежая - 3 гр* |  |
|  | *Чабрец (тимьян) свежий- 1 гр* |  |
| *Как готовить:* | Добавляем чабрец и мяту в стакан, чуть мадлим, не мнём сильно до пюре. Далее добавляем лёд, чай и сок, размешиваем и закрываем крышкой. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | *Выход (гр):* | *304 гр* |  |
| *Тара* | *П\С 300 мл* |
|  |  |
|  | *Эль Гуна* |
|  | *Описание* | *Гранатовый сауэр-пунш с высокой кислотностью и пряным оттенком розмарина во вкусе* |  |
| *Настой каркаде:*  *Каркаде - 10г Вода - 1000г*  *Залить горячей водой температурой 95-98 градусов, дать настояться в течении 10 минут, профильтровать.*  *Хранить в закрытой гастротаре или соуснике в холодильнике Т=+2-+4 до 72часов.* | |
| *Ингредиенты* | *Каркаде концентрат - 130гр* |
|  | *Вода - 130гр* |  |
|  | *Лимон- 20гр* |  |
| *Розмарин свежий - 2гр* |
| *Концентрированный гранатовый сок - 20гр* |
| *Цитрусовый микс - 20гр* |
|  | *Как готовить:* | В питчер добавляем все ингредиенты, нагреваем, поднимая небольшую пену, переливаем в стакан. |  |
| *Выход (гр):* | *322 гр* |
|  | *Тара* | *Б\С 300 мл* |  |
|  |  |  |  |
|  | *Эль Гуна COLD* |
| *Описание* | *Гранатовый сауэр-пунш с высокой кислотностью и пряным*  *оттенком розмарина во вкусе* |
| *Настой каркаде:*  *Каркаде - 10г Вода - 1000г*  *Залить горячей водой температурой 95-98 градусов, дать настояться в течении 10 минут, профильтровать.*  *Хранить в закрытой гастротаре или соуснике в холодильнике Т=+2-+4 до 72часов.* | |
| *Ингредиенты* | *Каркаде концентрат - 130гр* |
| *Лёд - 130гр* |
| *Лимон- 20гр* |
|  | *Розмарин свежий - 2гр* |  |
|  | *Концентрированный гранатовый сок - 20гр* |  |
| *Цитрусовый микс - 20гр* |
| *Как готовить:* | В стакан добавляем лимон и розмарин, немного мадлим. Добавляем лёд, каркаде, основу, гранатовый сок и перемешиваем ложкой. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | *Выход (гр):* | *322 гр* |  |
| *Тара* | *П\С 300 мл* |
|  |  |
|  | *Сан Бриз* |
|  | *Описание* | *Плотный сливочный кофейный напиток, навевающий воспоминания о лете: воздушный яблочный зефир, яркая черная смородина и цитрусовый крем во вкусе* |  |
| *Ингредиенты* | *Сливки - 240гр* |
| *Эспрессо - 20гр* |
| *Основа яблоко-бергамот(сыпучая) - 10гр* |
| *Смородина гарниш 0,5гр - ВТС* |
|  | *Как готовить:* | Готовим эспрессо, добавляем в питчер, туда же добавлям сливки и основу. Взбиваем содержимое питчера и переливаем в стакан через сито, украшаем сверху посыпкой (гарниш). |  |
| *Выход (гр):* | *271 гр* |
| *Тара* | *Б\С 300 мл* |
|  |  |  |  |
|  |  | *Трестеллс* |  |
| *Описание* | *Фруктовый кофейный напиток - младший брат всеми любимого Порту Брю. Во вкусе конфеты из темного шоколада с насыщенным ягодным ликером* |
| *Ингредиенты* | *Концентрат кофейный- 50гр* |
| *Концентрированный сок малины - 40гр* |
| *Лимон - 10гр* |
|  | *Вода - 170гр* |  |
|  | *Топпинг Ваниль бурбон - 10гр* |  |
| *Как готовить:* | Добавляем все ингредиенты в питчер и нагреваем до 65-70 градусов, поднимая невысокую пену. Переливаем в стакан. |
| *Выход (гр):* | *280 гр* |
| *Тара* | *Б\С 300 мл* |
|  |  |
|  | *Трестеллс COLD* |
|  | *Описание* | *Фруктовый кофейный напиток - младший брат всеми любимого Порту Брю. Во вкусе конфеты из темного шоколада с насыщенным ягодным ликером* |  |
|  | *Ингредиенты* | *Концентрат кофейный - 50гр* |  |
|  | *Концентрированный сок малины - 40гр* |  |
| *Вода - 80гр* |
| *Лимон - 10гр* |
| *Лёд - 170гр* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | *Топпинг Ваниль бурбон - 10гр* |  |
|  | *Как готовить:* | В стакан добавить лимон, немного помадлить, добавить лёд и все остальные ингредиенты, перемешать ложкой. |  |
|  | *Выход (гр):* | *360 гр* |  |
|  | *Тара* | *П\С 300 мл* |  |