

# Ramos Gin Fizz Kokteyl

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

20 min

HAZIRLIK

20 min

TOPLAM

1

PORSİYON

Medium

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

- Ekipmanı hazırlayın ve bardağı soğutun**

1 Collins bardağını 10 dakika soğutmak için buzluğa koyun. Malzemeleri hazırlarken kokteyl çalkayıcısına 3 buz küpü ekleyerek soğutun.
- Sıvı malzemeleri birleştirin**

Buzla dolu çalkayıcıya 50ml gin, 25ml taze limon suyu, 15ml ağır krema ve 12ml şeker şurubu ekleyin.
- Yumurta akı ve aromatik maddeleri ekleyin**

Çalkayıcıya 0,5 yumurta akını kırın, kabuk parçacıklarının düşmediğinden emin olun. 3ml portakal çiçeği suyu ekleyin.
- First shake without ice**

Çalkayıcıdan buz çıkarın ve yumurta akını emülsifiye etmek için buzsuz 30 saniye güçlü şekilde çalkalayın.

Bu kuru çalkalama köpük tabanını yaratır.

#### 5 **Buzla ikinci çalkalama**

alkayıcıya taze buz küplerini geri ekleyin ve karışım iyice soğuyup kpklenene kadar 2-3 dakika güçlü şekilde çalkalayın.

#### 6 **Bardağın çift süzgeçle dkn**

Soğutulmuş bardağı buzluktan çıkarın. Buz parçacıklarını temizlemek ve pürüzsüz köpük sağlamak için karışımı hem alkayıcı süzgeci hem de ince örgü süzgeç ile Collins bardağın çift süzgeçle dkn.

#### 7 **Üstünü doldurun ve garnileyin**

Köpük tabakasını korumak için bardağın kenarından yavaşça 10ml soda suyu dkn. zerine 1 ince limon dilimi yzdrn ve hemen servis edin.

## 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 buzluhta 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 dkn.

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

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