



Aamchor

Puré de mango PONTHER	4cl
Puré de lima PONTHER	1,25cl
Ginebra BOMBAY SAPPHIRE	4cl
Agua de coco	4cl
Aguardiente eau de vie d'Alsace - Marc de Gewurztraminer	1cl
Jarabe de agave salado y ahumado	0,7cl
Hielo (cubitos de hielo para la coctelera, bloque de hielo para el vaso)	

Decoración: mango deshidratado en rodajas, flores de aciano

Incorporar todos los ingredientes en la coctelera llena de hielo. Agitar enérgicamente y filtrar con un colador barman en un vaso Old Fashioned con coco en polvo y un bloque de hielo tallado como un obelisco. Decorar con una rodaja de mango deshidratado y esparcir flores de aciano.

Los consejos del barman

Jarabe de agave salado y ahumado: colocar 3g de sal ahumada y 180g de agua hirviendo en un recipiente. Agitar hasta disolver los granos de sal. Mezclar 120g de jarabe de agave con 6cl de agua salada.

Collage de flores de aciano: el jarabe de agave tiene una gran densidad y es casi transparente, extender por la parte a decorar con ayuda de una brocha y, a continuación, pegar las florecitas.

Mangopüree PONTHER	4cl
Limettenpüree PONTHER	1,25cl
BOMBAY SAPPHIRE Gin	4cl
Kokoswasser	4cl
Elsässer Schnaps - Marc de Gewurztraminer	1cl
Gesalzener und geräucherter Agavensirup	0,7cl
Eis (Eiswürfel für den Shaker, Eisblock für das Glas)	

Dekoration : getrocknete Mangospalte, Kornblumenblüten

Alle Zutaten in einem mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben. Kräftig schütteln und durch ein Barsieb in ein Old Fashioned Glas mit einem Krustrand aus Kokospuder und einem obeliskenförmigen Eisblock gießen. Mit einer getrockneten Mangospalte dekorieren und mit Kornblumenblüten bestreuen.

Tipps des Barmanns

Gesalzener und geräucherter Agavensirup: 3g Rauchsalz und 180g kochendes Wasser in ein Gefäß geben. Umrühren bis sich die Salzkörner aufgelöst haben. 120g Agavensirup mit 6cl Salzwasser mischen.

Collage der Kornblumenblüten: Agavensirup hat eine hohe Dichte und ist fast transparent. Etwas Sirup mit einem großen Pinsel auf die zu garnierende Fläche streichen