



## AL/LO#1

Puré de ciruela mirabel <b>PONTHIER</b>	4cl
Puré de limón <b>PONTHIER</b>	1cl
Ginebra <b>BEEFEATER</b>	3cl
Aperitivo Folle Envie	2,5cl
Jarabe de agave salado y ahumado	0,3cl
Hielo (cubitos de hielo para la coctelera, bloque de hielo para el vaso)	

Decoración: verbena

Incorporar todos los ingredientes en la coctelera llena de hielo. Agitar enérgicamente y filtrar con un colador barman en un vaso de cóctel grande con un bloque de hielo plano y grueso. Decorar con la verbena.

### 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.

Infusión del aperitivo Folle Envie con verbena fresca: incorporar 3g de verbena fresca en 18cl de aperitivo Folle Envie. Cocer al vacío a 60°C durante 1h30 o colocar en una botella bien hermética y dejarla

Mirabellenpüree <b>PONTHIER</b>	4cl
Zitronenpüree <b>PONTHIER</b>	1cl
<b>BEEFEATER</b> Gin	3cl
Aperitif „Folle Envie“	2,5cl
Gesalzener und geräucherter Agavensirup	0,3cl
Eis (Eiswürfel für den Shaker, Eisblock für das Glas)	

Dekoration : Eisenkrautblüte

Alle Zutaten in einem mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben. Kräftig schütteln und durch ein Barsieb in ein großes Cocktailglas gießen, das vorab mit einem flachen und dicken Eisblock versehen wurde. Mit der Eisenkrautblüte dekorieren.

### 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.

Infusion aus Aperitif „Folle Envie“ und frischem Eisenkraut: 3g frisches Eisenkraut in 18cl Aperitif „Folle Envie“ geben. Bei 60°C 1:30 Std. Vakuumgaren oder in eine gut verschließbare Flasche geben und