



## Bramble

Ginebra	5cl
Puré de mora <b>PONTHIER</b>	5cl
Puré de limón <b>PONTHIER</b>	2cl
Jarabe de azúcar de caña	2cl

Verter los ingredientes en una coctelera con dos tercios de hielo. Agitar y verter filtrando en un vaso old fashioned previamente lleno de hielo. Exprimir un limón y añadir la piel para decorar.

Gin	5cl
Brombeerpüree <b>PONTHIER</b>	5cl
Zitronenpüree <b>PONTHIER</b>	2cl
Zuckerrohrsirup	2cl

Alle Zutaten in einen Shaker geben, der zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln gefüllt ist. Schütteln, danach in ein mit Eiswürfeln gefülltes Old-Fashioned Glas füllen, dabei filtern. Ausarbeiten und mit einer Zitronenzeste dekorieren.

**Maxime Hoerth**  
 Mejor Obrero de Francia 2011  
 Meilleur Ouvrier de France 2011

