



Cascara Apricot

Puré de albaricoque PONTHIER	12cl
Cascara (30g por 1 litro de agua a 95 °C, infusión de la cereza del cafetor)	12cl

Agitar en coctelera todos los ingredientes y luego colar en un vaso lleno de hielo.
Opción: preparar la bebida con 10cl de puré de albaricoque **PONTHIER** + 10cl de cáscara + 4cl de ron dorado (marca Zacapa por ejemplo), para una versión alcohólica.

Aprikosenpüree PONTHIER	12cl
Cascara (30 g für 1 Liter Wasser bei 95 °C, Kaffeekirschinfusion)	12cl

Beide Zutaten im Shaker mischen und dann durch einen Filter in einen mit Eis gefüllten Becher füllen.

Variante: Für eine alkoholhaltige Version nehmen Sie 10cl **PONTHIER** Aprikosenpüree + 10cl Cascara + 4cl braunen Rum vom Typ Zacapa.