



## Distant Land

Puré de piña <b>PONTHIER</b>	8cl
Infusión de manzanilla	4cl
Miel con pimienta (1g de pimienta molida por 100g de miel)	2cl
Jugo de jengibre fresco	1cl
Cardamono	3 vainas
Agua con gas	1 splash
Cubitos de hielo	QS

Decoración : piña seca, flores comestibles

Tipo de vaso : Vaso Piña | Técnica : Mezclar

Mezclar el puré de piña **PONTHIER**, el zumo de jengibre fresco, la miel de pera y las vainas de cardamomo. Filtrarlos dos veces y verter en un vaso lleno de cubitos de hielo. Añadir lentamente agua con gas. Decorar con una rodaja de piña seca y flores comestibles.

Ananaspüree <b>PONTHIER</b>	8cl
Kamilleaufguss	4cl
Pfefferhonig (1g gemahlener Pfeffer für 100g Honig)	2cl
Frischer Ingwersaft	1cl
Kardamon	3 Kapseln
Sodawasser	1 Schuss
Eiswürfel	QS

Dekoration : getrocknete Ananas, essbare Blüten

Glas : Ananas-Glas | Arbeitstechnik : Shaker

Das **PONTHIER** Ananaspüree, den frischen Ingwersaft, den Pfefferhonig und die Kardamonkapseln in einem Shaker mixen. Durch das Barsieb in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas gießen. Langsam mit Sodawasser auffüllen. Mit einer Scheibe getrockneter Ananas und den essbaren Blüten dekorieren.