



## Hibimara

Whisky Hibiki	4cl
Puré de yuzu <b>PONTHIER</b>	2,5cl
Puré de fresa Mara des Bois <b>PONTHIER</b>	6cl
Jarabe de shiso	1,5cl
Licor de Umé (ciruela japonesa)	100g
Soda	70g
Azúcar	4g

Preparar una espuma con el licor de Umé, la soda y el azúcar. En la coctelera llena de hielo, mezclar enérgicamente el whisky Hibiki, el puré de fresa Mara des Bois y el puré de yuzu **PONTHIER** y el jarabe de shiso. Realizar un doble filtrado con un colador para cócteles y servir en copa de champán. Colocar la espuma en la parte superior y decorar con la flor de Capuchina y la hoja de plátano.

Whisky Hibiki	4cl
Yuzu-Püree <b>PONTHIER</b>	2,5cl
Püree Erdbeere Mara des Bois <b>PONTHIER</b>	6cl
Shiso-Sirup	1,5cl
Ume-Likör (aus japanischen Pflaumen)	100g
Soda	70g
Zucker	4g

Einen Espuma aus Ume-Likör, Soda und Zucker zubereiten. In einem mit Eis gefüllten Shaker Hibiki-Whisky, Erdbeer-Püree Mara des Bois und Yuzu-Püree von **PONTHIER** mit Shiso-Sirup ausgiebig vermischen. Mithilfe eines Cocktailsiebs zweifach abseihen und in einem Champagnerglas servieren. Den Espuma draufgeben und mit der Kapuzinerkresseblüte und dem Bananenblatt dekorieren.

*La gamme signature*

**PONTHIER**

LE FRUIT DEPUIS 1946