

Melón / Melone



## Meloncholy

Puré de melón du Quercy (IGP) <b>PONTHIER</b>	4cl
Purée de limón <b>PONTHIER</b>	1,5cl
Pisco Quebranta infundado con aceite de albahaca	5cl
Porto Blanco	1cl
Clara de huevo	1,5cl
Jarabe de azúcar de caña	1cl

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera. Enfriar sin hielo en un primer momento (dry shake) y después abrir la coctelera y rellenarla de hielo hasta sus dos terceras partes. Enfriar con hielo. Verter en una copa old fashioned previamente enfriada en el congelador y llena de hielo hasta la mitad, filtrando el líquido con la ayuda de un colador de cóctel y un colador de doble filtro. Finalizar colocando la decoración en la superficie del cóctel.

Nota: para elaborar el Pisco con sabor a albahaca, verter 5 cl de aceite de girasol sobre la albahaca en una botella de Pisco (50 cl). Remover y conservar la botella en el congelador. Una vez se haya solidificado y helado el aceite, filtrar la mezcla con un colador y un filtro de té.

Püree Melone aus dem Quercy (g.g.A-Label) <b>PONTHIER</b>	4cl
Püree gelbe Zitrone <b>PONTHIER</b>	1,5cl
Pisco Quebranta, in Basilikumöl eingelegt	5cl
Weißer Porto	1cl
Eiweiß	1,5cl
Rohrzuckersirup	1cl

Alle Zutaten in einen Shaker geben und schütteln. Zuerst ohne Eis schütteln (Dry Shake), dann den Shaker öffnen und ihn zu zwei Dritteln mit Eis befüllen. Nochmals schütteln. Ein Glas im Old Fashioned-Stil im Tiefkühler kalt stellen. Das Glas mit Eis füllen. Nun die Mischung in das Glas füllen, indem sie erst durch ein Cocktail-Sieb und dann durch ein Doppel-Filter-Sieb passiert wird. Den Cocktail zum Abschluss garnieren.

inweis: Um dem Pisco den Basilikum-Geschmack zu verleihen, 5 cl Sonnenblumenöl mit Basilikum in eine Pisco-Flasche (50 cl) füllen. Rühren und die Flasche dann in den Tiefkühler stellen. Wenn das Öl sich verfestigt hat, das Ganze durch ein Sieb und ein Teenetz passieren.

La gamme signature

**PONTHIER**

LE FRUIT DEPUIS 1946