



Piña Colada Destructurée



Gelatina	2 hojas
Ron añejo	4cl
Puré de piña PONTHER	5cl
Puré de coco PONTHER	5cl
Jarabe de azúcar moreno	2cl

Piña en almibar	1 rodaja
Trozos de copra de coco	
Vaso « bamboo » Durobor™	1

Ablandar las hojas de gelatina en agua fría. Calentar por separado, sin llevar a ebullición, los dos purés PONTHER. Añadir en cada uno, una hoja de gelatina y mezclar bien. Echar la preparación en dos sifones de nata y conservarla en frío durante 30 minutos. En un vaso de mezclar, echar el ron, el jarabe de azúcar moreno y después los cubitos de hielo. Refrescar bien el ron revolviendo con la cuchara de bar.

Echar las preparaciones de espumas simultáneamente en el vaso de manera a que queden al lado del otro.

Apilar los dos primeros vasos y luego filtrar la base ron del cóctel. Seguidamente, colocar el tercer vaso, en el que se habrá puesto previamente una rodaja de piña y los trozos de coco fresco.

Gelatineschichten	2
Alter rum	4cl
PONTHER Ananaspüree	5cl
PONTHER Kokospüree	5cl
Rohrzuckersirup	2cl

Eine Ananasscheibe (Gehäuse)	1
Kopra-Stücke	
Bambusglas Durobor™	1

Die Gelatineschichten im kalten Wasser weich werden lassen. Die beiden PONTHER-Pürees getrennt erhitzen, ohne kochen zu lassen. Zu jedem eine Gelatineschicht hinzufügen und gut vermischen. Die Zubereitung in zwei Schlagsahnesiphons gießen und 30 Minuten lang kalt abstellen. Den Rum, die Rohrzuckersirup und dann die Eisstücke in ein Mixglas gießen. Den Rum gut erfrischen, indem man mit dem Barlöffel mischt.

Die Moussezubereitungen gleichzeitig in das Glas gießen, damit sie sich nebeneinander befinden.

Die beiden ersten Gläser aufstapeln, dann die Rumbasis des Cocktails sieben. Daraufhin das dritte Glas positionieren, das vorab mit einer Ananasscheibe und frischen Kopra-stücken geschmückt wurde.