



Reina Claudia Doméstica

Puré de Reina Claudia (Label Rouge) PONTHER	6cl
Puré de lima PONTHER	1,5cl
Jugo de jengibre	2,5cl
Whisky	5cl
Melaza de azúcar de caña	1,5cl
Angostura Bitter	1 gota
Claros de huevo pasteurizada	2cl

Mezclar todos los ingredientes en la coctelera con 3 cubos de hielo (sin las claras de huevo pasteurizadas). En una segunda etapa, añadir la clara de huevo pasteurizada. Batir de nuevo y luego filtrar el líquido a través de un colador para cócteles y de un colador a doble filtro. Servir en una copa dejando que la espuma se desintegre en la parte superior. Decorar con flores comestibles (Pensamientos y tallos de Sichuan).

Reneklode-Püree (Label Rouge) PONTHER	6cl
Limettenpüree PONTHER	1,5cl
Ingwersaft	2,5cl
Whisky	5cl
Zuckerrohrmelasse	1,5cl
Angostura Bitter	1 Tropfen
Pasteurisiertes Eiklar	2cl

Sämtliche Zutaten (außer dem pasteurisierten Eiklar) im Shaker mit drei Eiswürfeln schütteln. Anschließend das pasteurisierte Eiklar hinzugeben. Die Flüssigkeit erneut schütteln und anschließend mithilfe eines Cocktailsiebs doppelt abseihen. In einem Stielglas so servieren, dass sich Schaum auf der Oberfläche bildet. Mit essbaren Blumen (Stiefmütterchen und Szechuanknospen) dekorieren.

La gamme signature

PONTHER

LE FRUIT DEPUIS 1946