

## Reine Claude / Greengage



## Reina Claudia Doméstica

Purée de Reine Claude PONTIER	6cl
Purée de citron vert PONTIER	1,5cl
Jus de gingembre	2,5cl
Whisky	5cl
Mélasse de sucre de canne	1,5cl
Angostura Bitter	1 goutte
Blancs d'œufs pasteurisé	2cl

Fraper tous les ingrédients au shaker avec trois glaçons (sans le blanc d'œuf pasteurisé). Dans un 2ème temps, ajouter le blanc d'œuf pasteurisé. Frapper à nouveau puis double filtrer le liquide à l'aide d'une passoire à cocktail et d'une passoire à double filtrer. Servir dans un verre à pied en laissant la mousse se reconstituer sur le dessus. Décorer avec des fleurs comestibles (Pensées et boutons de Sechuan).

PONTIER Greengage purée	6cl
PONTIER lime purée	1,5cl
Ginger juice	2,5cl
Whisky	5cl
Sugar cane molasses	1,5cl
Angostura Bitter	1 drop
Pasteurised egg white	2cl

Shake all ingredients in the shaker with three ice cubes (without the pasteurised egg white). Then add the pasteurised egg white. Shake again then double filter the liquid using a cocktail strainer and a double filter strainer. Serve in a wine glass letting the mousse set on top. Garnish with edible flowers (Pansies and Szechuan buttons).

La gamme signature

**PONTIER**

LE FRUIT DEPUIS 1946