

Mango

Piña / Ananas



South of my Island

Puré de mango PONTHIER	6,5cl
Puré de piña PONTHIER	6,5cl
Puré de maracuyá PONTHIER	3,5cl
Puré de limón PONTHIER	2cl
Jarabe de falernum	1cl
Cubitos de hielo	QS

Decoración : mango fresco, hojas de piña, frambuesas deshidratadas

Tipo de vaso : Tiki | Técnica : Mezclar

Mezclar todos los ingredientes, luego filtrarlos dos veces y verter en un vaso previamente llenado de cubitos de hielo. Decorar con un gajo de mango fresco, las hojas de piña y las frambuesas deshidratadas.

Variante: Añadir 12 hojas de menta fresca machacadas en el fondo del vaso.

Mangopüree PONTHIER	6,5cl
Ananaspüree PONTHIER	6,5cl
Passionsfruchtpüree PONTHIER	3,5cl
Zitronenpüree PONTHIER	2cl
Falernumsirup	1cl
Eiswürfel	SQ

Dekoration : Frische Mango, Ananasblätter, getrocknete Himbeeren

Glas : Tiki | Arbeitstechnik : Shaker

Alle Zutaten im Shaker mixen, durch das Barsieb in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas gießen. Mit einer frischen Mangospalte, den Ananasblättern und den getrockneten Himbeeren dekorieren.

Variante: Zusätzlich 12 frische, zerstoßene Minzeblätter auf den Glasboden geben.