

Fresa Gariguette / Erdbeere Gariguette



Strawberry Gourmandise

Ron blanco	5cl
Puré de fresa Gariguette PONTHIER	6cl
Chartreuse Verte	1cl
Licor de fresa	2cl
Puré de lima PONTHIER	2cl
Jarabe de azúcar	1,5cl
Jarabe de horchata	
Nata líquida 15% de materia grasa	
Hielo picado	

Preparar una emulsión de almendra a base de jarabe de horchata (3/4 de jarabe de horchata para 1/4 de nata líquida 15% de materia grasa). Mezclar todos los ingredientes con hielo picado en el bol de una licuadora. Servir la preparación en una copa Martini. Colocar la emulsión de almendra sobre la parte central del vaso con ayuda de un sifón. Decorar con un ramito de menta y cubrir el conjunto con una pequeña campana de cristal.

Weißer Rum	5cl
Püree Erdbeere Gariguette PONTHIER	6cl
Grüner Chartreuse-Likör	1cl
Erdbeerlikör	2cl
Limettenpüree PONTHIER	2cl
Zuckersirup	1,5cl
Orgeat-Sirup	
Flüssige Sahne 15% Fettgehalt	
Zerstoßenes Eis	

Auf der Grundlage von Orgeat-Sirup eine Mandelemulsion zubereiten (3/4 Orgeat-Sirup auf 1/4 Flüssigsahne 15% Fettgehalt). Im Krug eines Standmixers alle Zutaten mit dem zerstoßenen Eis vermengen und das Ganze in einem Martini-Glas servieren. Die Mandelemulsion mithilfe eines Siphons in die Glasmitte geben. Mit einem Minzkopf dekorieren und mit einer kleinen Glashaube bedecken.

La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946