

Sandía / Wassermelone



Watermelon Fizz

Pepino	2 rodajas finamente cortadas
Puré de limón PONTHIER	2cl
Puré de sandía PONTHIER	10cl
Limonada perfumada de rosa	8cl

En un vaso metálico de coctelera, machacar delicadamente las rodajas de pepino. Añadir el puré de limón y el puré de sandía **PONTHIER**. Rellenar la coctelera con dos tercios de hielo. Agitar y verter filtrando dos veces en un vaso tumbler lleno de hielo. Completar con limonada de rosa y remover. Terminar decorando con una rodaja de pepino y una rosa comestible.

Gurkenscheiben	2 dünn geschnittene
Zitronenpüree PONTHIER	2cl
Wassermelonpüree PONTHIER	10cl
Rosenlimonade	8cl

Gurkenscheiben in einem Shakerbecher vorsichtig zerstoßen. Das Zitronenpüree sowie das Wassermelonpüree **PONTHIER** hinzufügen. Den Shaker zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln füllen. Schütteln, danach in ein mit Eiswürfeln gefülltes Tumblerglas füllen, dabei zweimal filtern. Mit Rosenlimonade auffüllen und umrühren. Abschließend mit einer Gurkenscheibe und einer essbaren Rose dekorieren.

Maxime Hoerth
Mejor Obrero de Francia 2011
Meilleur Ouvrier de France 2011

