



Fizzy French Coast

Licor de albaricoque y romero artesanal	30 ml
Vodka	30ml
Top de vino de aguja	QS

Decoración: rama de romero
Vaso: de media combinación
Método: directo al vaso

LICOR DE ALBARICOQUE Y ROMERO

Puré de albaricoque Bergeron PONTIER	150 g
Vodka	150 g
Agua	75 g
Romero	50 g
Azúcar blanco	100 g
Jerez	20 g

Dejar infusionar el romero en la mezcla de agua, vodka y azúcar a fuego suave durante 20 minutos. Retirar del fuego, filtrar y añadir el puré de albaricoque Bergeron PONTIER y el jerez.

Hausgemachter Aprikosen-Rosmarin-Likör	30 ml
Vodka	30 ml
Mit Perlwein auffüllen	Nach Belieben

Dekor: Rosmarinzweig
Glas: Tumbler
Methode: direkt im Glas

APRIKOSEN-ROSMARIN-LIKÖR

Bergeron-Aprikosenpüree PONTIER	150 g
Vodka	150 g
Wasser	75 g
Rosmarin	50 g
Weißer Zucker	100 g
Sherry	20 g

Den Rosmarin in dem Gemisch aus Wasser, Wodka und Zucker bei schwacher Hitze 20 Minuten lang ziehen lassen. Die Infusion vom Herd nehmen, filtern und das Bergeron-Aprikosenpüree von PONTIER und den Sherry hinzugeben.

Marie Cabaret
Bartender



PONTIER
une histoire de fruit