



A Nana

Puré de piña Victoria PONTHIER

Ron añejo	5cl
Café hecho frío	2cl
Esencia de haba Tonka	5 gotas
Clara de huevo	1,5cl
Aroma de vainilla	

Enfriar todos los ingredientes en la coctelera salvo la esencia de vainilla. Emulsionar todo y verter en el vaso. Añadir la esencia de vainilla y decorar con flores comestibles.

Püree Ananas Victoria PONTHIER

Alter Rum	5cl
Kalter Kaffee	2cl
Tonkabohne-Essenz	8 Tropen
Eiweiß	1,5cl
Vanillearoma	

Mit Ausnahme des Vanillearomas sämtliche Zutaten im Shaker solange schütteln, bis eine Emulsion entsteht; diese in ein Glas schütten. Das Vanillearoma hinzugeben und mit essbaren Blüten dekorieren.

La gamme signature
PONTHIER
LE FRUIT DEPUIS 1946