



Ipanema Sunrise



Cachaça	4cl
Puré de lima PONTHIER	1cl
Jarabe de maracuyá	2cl
Puré de maracuyá PONTHIER	4cl

Hermosa manzana roja Starking	1
Lima	1
Grosellas rojas	

Echar todos los ingredientes en una coctelera llenada hasta las $\frac{3}{4}$ partes con cubitos de hielo. Agitar.

En un vaso fantasía, colocar una hermosa rodaja de lima que bloqueará con cubitos de hielo. Filtrar el cóctel.

Cortar una cuarta parte de manzana roja en finas rodajas. Afinarlas y unir las en «tresbolillo invertido» sobre el plan de trabajo. Una vez la estructura montada, pincharla en el medio con un pincho transparente. Extraer una bola de manzana con un cortador de manzana avellana de 22 de diámetro, luego ponerla en el borde del vaso de cóctel. Pinchar el tresbolillo en la bola de manzana para fijarlo al cóctel.

Cachaça	4cl
PONTHIER Limettenpüree	1cl
Passionssirup	2cl
PONTHIER Passionsfruchtpüree	4cl

Schöner roter Apfel Starking	1
Limette	1
Rote Johannisbeeren	

Alle Zutaten in einen zu $\frac{3}{4}$ mit Eis gefüllten Shaker gießen. Stark schütteln.

In einem bunten Glas, eine schöne Scheibe grüner Zitrone ablegen, die Sie mit Eisstücken blockieren werden. Das Cocktail filtern.

Ein Viertelapfel in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben verfeinern und sie dann «in umgekehrter Anordnung» auf die Arbeitsplatte legen. Sobald die Struktur aufgezogen wurde, diese in der Mitte mit einer durchsichtigen Plastknadel durchstecken. Eine Apfelkugel entnehmen, indem man einen Apfel- und Nusschneider mit Durchmesser 22 verwendet und diese dann auf den Cocktailglasrand positionieren. Die Dekoration in die Apfel-Unterlage einstecken, um sie am Cocktail zu befestigen.