

## Ciruela Mirabel / Mirabelle



Lorena

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| Tuika (aguardiente de ciruela rumana)             | 5cl   |
| Ratafia                                           | 2cl   |
| Puré de Ciruela Mirabel de Lorena <b>PONTHIER</b> | 5cl   |
| Aceite de avellana                                | 1,5cl |
| Aceite de vainilla                                | 1,5cl |
| Claros de huevo                                   | 1,5cl |
| Cubos de hielo                                    |       |

Hacer un jarabe con el agua y el azúcar. Cuando esté frío, añadir el zumo de limón y el puré de lima **PONTHIER**. Mezclar todos los ingredientes enérgicamente y luego realizar un doble filtrado con un colador para cóctel. Verter en un vaso y colocar la espuma de yogur en la parte superior con un sifón.

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Jarabe de limón y de lima     |     |
| Zumo de limón <b>PONTHIER</b> | 7cl |
| Puré de lima <b>PONTHIER</b>  | 3cl |
| Agua                          | 5cl |
| Azúcar                        | 50g |

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| Tuica (rumänischer Pflaumenbrand)                            | 5cl   |
| Ratafia                                                      | 2cl   |
| Püree Mirabelle aus Lothringen (g.g.A-Label) <b>PONTHIER</b> | 5cl   |
| Haselnussöl                                                  | 1,5cl |
| Vanilleöl                                                    | 1,5cl |
| Eiklar                                                       | 1,5cl |
| Eiswürfel                                                    |       |

Aus Wasser und Zucker einen Sirup herstellen. Kalten Zitronensaft und Limettenpüree von **PONTHIER** hinzugeben. Das Ganze kräftig schütteln und anschließend mithilfe eines Cocktailsiebs doppelt abseihen. In ein Glas füllen und mithilfe eines Siphons mit Joghurt-Espresso dekorieren.

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Limetten- und Zitronensirup   |     |
| Zitronensaft <b>PONTHIER</b>  | 7cl |
| Limettenpüree <b>PONTHIER</b> | 3cl |
| Wasser                        | 5cl |
| Zucker                        | 50g |

La gamme signature

**PONTHIER**

LE FRUIT DEPUIS 1946