



Mara Devil

Purée de fresa Mara des Bois PONTHIER	3cl
Purée de yuzu PONTHIER	1,5cl
Ginebra	4cl
Azúcar líquida	1cl
Herbal tonic water	

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo (excepto la Herbal tonic water). Verter en una copa tumbler previamente enfriada en el congelador y llena de hielo hasta la mitad, filtrando el líquido con ayuda de un colador de cóctel y un colador de doble filtro. Completar con la Herbal tonic water. Finalizar colocando la decoración en el borde de la copa.

Püree Erdbeere Mara des Bois PONTHIER	3cl
Püree Yuzu PONTHIER	1,5cl
Gin	4cl
Flüssiger Zucker	1cl
Herbal Tonic Water	

Alle Zutaten mit Ausnahme des Herbal Tonic Water im Shaker schütteln. Ein Tumbler-Glas im Tiefkühler kalt stellen. Das Glas mit Eis füllen. Nun die Mischung in das Glas füllen, indem sie erst durch ein Cocktail-Sieb und dann durch ein Doppel-Barsieb passiert wird. Mit dem Herbal Tonic Water veredeln. Zum Abschluss den Rand des Glases dekorieren.

La gamme signature
PONTHIER
 LE FRUIT DEPUIS 1946