



Pump My Abricot

Puré de albaricoque PONTHIER	6cl
Ginebra TANQUERAY	4cl
Suze Original	0,5cl
Jarabe de agave salado y ahumado	0,6cl
Cerveza de jengibre (Ginger beer)	
Hielo (cubitos de hielo para la coctelera, bloque de hielo para el vaso)	

Decoración: ramita de romero, albaricoque seco, semillas de chía
Incorporar todos los ingredientes en la coctelera llena de hielo. Agitar enérgicamente y filtrar con un colador barman en un vaso Old Fashioned con un bloque de hielo tallado como un obelisco. Decorar con una ramita de romero, un albaricoque seco y semillas de chía.

Los consejos del barman

Jarabe de agave salado y ahumado: colocar 3g de sal ahumada y 180g de agua hirviendo en un recipiente. Agitar hasta disolver los granos de sal. Mezclar 120g de jarabe de agave con 6cl de agua salada.

Infusión de Suze «à la Binbin»: incorporar un tallo de romero en 18cl de Suze. Cocer al vacío a 60°C durante 1h30 o colocar en una botella bien hermética y dejarla un ciclo en el lavavajillas.

Aprikosenpüree PONTHIER	6cl
TANQUERAY Gin	4cl
Suze l'Originale	0,5cl
Gesalzener Agavensirup	0,6cl
Ginger beer	
Eis (Eiswürfel für den Shaker, Eisblock für das Glas)	

Dekoration: Rosmarinzwig, getrocknete Aprikose, Chiasamen
Alle Zutaten in einem mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben. Kräftig schütteln und durch ein Barsieb in ein Old Fashioned Glas gießen, das vorab mit einem obeliskenförmigen Eisblock versehen wurde. Mit einem Zweig Rosarien, einer getrockneten Aprikose und Chiasamen dekorieren.

Tipps des Barmanns

Gesalzener und geräucherter Agavensirup: 3g Rauchsatz und 180g kochendes Wasser in ein Gefäß geben. Umrühren bis sich die Salzkörner aufgelöst haben. 120g Agavensirup mit 6cl Salzwasser mischen.

Suze-Infusion „à la Binbin“: einen Zweig Rosmarin in 18cl Suze geben. Bei 60°C 1:30 Std. Vakuumgaren oder in eine