

Fraise Gariguettes / Strawberry



Strawberry Gourmandise

Rhum blanc	5cl
Purée de fraise Gariguettes PONTIER	6cl
Chartreuse Verte	1cl
Liqueur de fraise	2cl
Purée de citron vert PONTIER	2cl
Sirop de sucre	1,5cl
Sirop d'orgeat	
Crème liquide 15% de matière grasse	
Glace pilée	

Préparer une émulsion d'amande à base de sirop d'orgeat (3/4 de sirop d'orgeat pour 1/4 de crème liquide 15% de matière grasse). Mélanger tous les ingrédients avec la glace pilée dans la cuve d'un Blender. Servir la préparation dans un verre à Martini. Déposer l'émulsion d'amande sur la partie centrale du verre à l'aide d'un siphon. Garnir avec une tête de menthe et couvrir l'ensemble avec une petite cloche en verre.

White rum	5cl
PONTIER Gariguettes strawberry purée	6cl
Green Chartreuse	1cl
Strawberry liqueur	2cl
PONTIER lime purée	2cl
Sugar syrup	1,5cl
Orgeat syrup	
Single cream 15% fat	
Crushed ice	

Prepare an almond emulsion with an orgeat syrup base (3/4 orgeat syrup to 1/4 single cream 15% fat). Mix all ingredients with the crushed ice in a Blender. Serve the drink in a Martini glass. Place the almond emulsion in the centre of the glass using a siphon. Garnish with a sprig of mint and cover the entire concoction with a small glass cover.

La gamme signature

PONTIER

LE FRUIT DEPUIS 1946