



Spicy Tropical

Shrub Ananas et piment d'Espelette	30ml
Téquila	35ml
Mezcal	10ml
Top eau pétillante	QS

Décor : rim de piment d'Espelette
Verre : tumbler
Méthode : shaker

SHRUB ANANAS ET PIMENT D'ESPELETTE

Purée d'ananas Victoria 100% PONTHER	150g
Vinaigre de cidre	150g
Sucre blanc	150g
Eau	75g
Piment d'Espelette	10g

Porter à ébullition le mélange eau/vinaigre/sucre/piment d'Espelette. Une fois refroidi, ajouter la purée d'ananas Victoria 100% PONTHER.

Pineapple and Espelette chili pepper shrub	30ml
Tequila	35ml
Mezcal	10ml
Sparkling water top	SQ

Garnish: Espelette chili pepper rim
Glass: tumbler
Method: shaker

PINEAPPLE AND ESPELETTE CHILI PEPPER SHRUB

PONTHER Victoria pineapple 100% purée	150g
Cider vinegar	150g
White sugar	150g
Water	75g
Espelette chili pepper	10g

Bring the mixture water/vinegar/sugar and chili pepper to the boil. Once cooled, add the PONTHER Victoria pineapple 100% purée.

Marie Cabaret
Bartender

