



Piña Colada Destructurée



Gélatine	2 feuilles
Rhum vieux	4cl
Purée d'ananas PONTHIER	5cl
Purée de coco PONTHIER	5cl
Sirop de sucre roux	2cl

Une tranche d'ananas	1 boîte
Copra de coco	morceaux
Verre « bamboo » Durobor™	1

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Faire chauffer séparément, sans porter à ébullition, les deux purées **PONTHIER**. Ajouter dans chacune une feuille de gélatine et bien mélanger. Verser la préparation dans deux siphons à chantilly et réserver au froid pendant 30 minutes. Dans un verre à mélange, verser le rhum, le sirop de sucre roux puis les glaçons. Bien rafraîchir le rhum en mélangeant avec la cuillère de bar.

Verser les préparations de mousse simultanément dans le verre de manière à ce qu'elles soient côte à côte.

Empiler les deux premiers verres puis filtrer la base rhum du cocktail. Poser ensuite le troisième verre, qui aura été préalablement garni d'une tranche d'ananas et de morceaux de coco fraîche.

Gelatine	2 leaves
Old rum	4cl
PONTHIER pineapple purée	5cl
PONTHIER coconut purée	5cl
Brown sugar syrup	2cl

Tinned pineapple	1 slice
Dried coconut	pieces
Durobor™ «bamboo» glass	1

Soften the gelatine leaves in cold water. Warm the two **PONTHIER** purées separately without boiling. Add a softened gelatine leaf to each and mix well. Pour the mixtures into two whipped cream dispensers and refrigerate for 30 minutes. In a mixing glass, pour the rum, brown sugar syrup then add ice. Chill the rum by stirring with the bar spoon.

Pour the mousse preparations simultaneously into the glass so that they sit next to each other.

Stack the next glass on top then filter the rum. Stack the third glass which is garnished with a slice of pineapple and some pieces of fresh coconut.