



## Raspberry Delight



Rhum spice	4cl
Purée de framboise <b>PONTHIER</b>	4cl
Sirop de framboise	2cl
Angostura bitter	2 traits
Combawa	2 morceaux
PERRIER™	4cl

Framboises fraîches	2
Tête de menthe	1

Dans un grand verre haut, déposer les 2 morceaux de combawa puis les écraser à l'aide d'un pilon pour en extraire les essences. Ajouter le rhum spice, l'Angostura bitter et le sirop de framboise. Remplir le verre à moitié de glace pilée puis ajouter la purée de framboise **PONTHIER**. Bien mélanger avec une longue cuillère. Ajouter 4cl de Perrier™ et mélanger encore. Finir de remplir le verre avec de la glace pilée.

Remplir le lime squeezer de glace pilée et compresser fortement de manière à créer une demi-sphère de glace pilée.

Déposer la demi-sphère de glace pilée sur le haut du cocktail et la garnir de 2 framboises fraîches et d'une belle tête de menthe fraîche. Saupoudrer de sucre glace.

Spiced rum	4cl
<b>PONTHIER</b> raspberry purée	4cl
Raspberry syrup	2cl
Angostura bitters	2 dashes
Kaffir lime	2 segments
PERRIER™	4cl

Fresh raspberries	2
Sprig fresh mint	1

Put the 2 segments of kaffir lime in a tall glass and crush them with a pestle to extract the essential oils. Add the spiced rum, Angostura bitters and the raspberry syrup. Half-fill the glass with crushed ice then add the **PONTHIER** raspberry purée. Mix well with a long spoon. Add 4cl Perrier™ and mix again. Finish filling the glass with crushed ice.

Fill the lime squeezer with crushed ice and compress to create a half-sphere of crushed ice.

Top the cocktail with the crushed ice half-sphere and garnish with 2 fresh raspberries and a big sprig of fresh mint. Sprinkle with icing sugar.