

ボタニカル・ベリー

Botanical Berry

〔ボタニカル・ベリー 約1杯分〕

1. ジン(g'Vine フロレゾン)……15ml
2. ソーヴィニヨン・ブラン(NZ産)……45ml
3. タイベリーピューレ……30ml
4. シュガーシロップ……小さじ1杯

◎作り方

カクテルシェーカーに1から順に加えてよく混ぜる。

〔ボタニカル・フォーム 約5杯分〕

- ローズゼラニウムウォーター……200ml
板ゼラチン……4g
ホーリーバジル……3枚
セージ……2枚
バーベナ……5枚
ディール……1枚
ミント……5枚

- ①ローズゼラニウムウォーターにハーブ類を加え、スティックミキサーで粉碎しながら混ぜる。
- ②①を裏漉し、別の容器に移して温める。
- ③板ゼラチンを加えて混ぜる。
- ④エスプーマを使って泡を作り、カクテルに加える。



Janice Wong Dessert & Bar

チーフバーテンダー
大淵 修一 氏

<http://www.janicewong.jp>



La
Fruitière
du Val d'Éve®

Naturellement bon

より自然により美味しく

株式会社ラ・フルティエール・ジャポン

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-35-14-401 Tel. 0422-29-7865 / Fax. 0422-29-7862

E-mail: info@LFJ.co.jp URL: <http://www.LFJ.co.jp>

