



AUGUST

Fondateur de Belladrinks, société de bar événementiel
Lyon - FRANCE

TONY BELLAVIA





AUGUST

Pour le bonbon pêche de vigne :

Purée de pêche de vigne SICOLY®
9 volumes sucre blanc
1 volume acide citrique

Procédé :

Disposer de la **purée de pêche de vigne SICOLY®** sur une feuille de papier sulfurisé. Mettre la purée dans le déshydrateur pendant 3-4 heures à 50°C. Laisser refroidir et détailler en fines bandes. Passer les bandes dans un mélange sucre/acide citrique.

Pour le cocktail :

6 cL de purée de pêche de vigne SICOLY®
2 cL jus de citron jaune SICOLY®
1,5 cL de liqueur de verveine
6 cL de thé vert infusé à froid

Procédé :

Verser l'ensemble des ingrédients dans la petite partie du shaker. Shaker entre 10 et 15 secondes. Filtrer deux fois le cocktail dans un verre rocks.

FINITIONS :

Décorer avec une bande de bonbon pêche de vigne et une tête de menthe fraîche.

For the blood peach candy :

SICOLY® blood peach purée
9 parts caster sugar
1 part citric acid

Method :

Spread some SICOLY® blood peach purée on a parchment paper sheet. Dry with a dehydrator for 3-4 hours at 50°C. Leave to cool down and cut into thin stripes. Dip the stripes into a sugar and citric acid mix.

For the cocktail :

6 cL SICOLY® blood peach purée
2 cL SICOLY® lemon juice
1,5 cL verberna liquor
6 cL green iced tea

Method :

Pour all the ingredients into the small part of the shaker. Shake for 10 to 15 seconds. Filter twice onto a rocks glass.

FINISHES :

Decorate with a stripe of blood peach candy and some fresh mint leaves.



La recette en vidéo ICI !

Video recipe HERE !