



THE ORCHARD

Tony Bellavia

COCKTAIL THE ORCHARD

- Purée de pêche blanche SICOLY® 6 cl
- Purée d'abricot SICOLY® 4 cl
- Jus de Sudachi SICOLY® 1 cl
- Bière au gingembre 10 cl
- Sirop de pêche/hibiscus 1 cl
- Fraise fraîche 1
- Tranche de Carambole 1
- Physalis 1
- Quelques feuilles d'hibiscus séchées

Dans un shaker rempli de glace verser les purées de pêche blanche et d'abricot SICOLY®.

Ajouter le jus de sudachi SICOLY®, le sirop de pêche hibiscus et shaker 20 secondes.

Verser en filtrant dans un verre à cocktail Fancy rempli de glaçons et compléter le cocktail de soda ginger beer.

Remuer.

Décorer avec la tranche de carambole, un physalis, un petit morceau de fraise fraîche et quelques feuilles d'hibiscus séchées.





COCKTAIL THE ORCHARD

- White peach puree SICOLY® 6 cl
- Apricot puree SICOLY® 4 cl
- Sudachi juice SICOLY® 1 cl
- Ginger beer 10 cl
- Peach/hibiscus syrup 1 cl
- Fresh Strawberry 1
- Slice of Carambole 1
- Physalis 1
- Some dried hibiscus leaves

Pour the SICOLY® white peach and apricot purees into a shaker filled with ice.

Add the SICOLY® sudachi juice and peach hibiscus syrup, and shake for 20 seconds.

Strain into a fancy cocktail glass filled with ice cubes and top up with ginger beer soda.

Stir.

Garnish with the starfruit slice, a physalis, a small piece of fresh strawberry, and a few dried hibiscus leaves.

