

Frozen Cocktail

recette par Takamasa Ishii “Banksia”



フローズンカクテル 〈バンクシア 石井孝政 マネージャー〉

●材料

パッションフルーツピューレ……60ml
ツムギ……15ml
エルダーフラワーリキュール(サンジェルマン)……20ml
サトウキビのシロップ……15ml
クラッシュした氷……適量

●作り方

1. パッションフルーツピューレにツムギ、エルダーフラワーリキュール、シロップを入れ、空気が入らないように5秒ほどスティックミキサーをかける。
2. 氷を少し入れて再度スティックミキサーをかける。
3. 氷を加えて(目安は2回)フラッペくらいの固さになるまでスティックミキサーをかける。
4. カクテルグラスに山になるように注ぐ。
5. お好みで盛り付けをする。

La
Fruitière
du Val Evel®

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・ジャパン

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: <https://www.LFJ.co.jp>

