



LA POIRE D'AGNY

Fondateur de Belladrinks, société de bar événementiel
Lyon - FRANCE

TONY BELLAVIA





LA POIRE D'AGNY

Pour les dry poire :

Poires fraîches
1 volume eau
1 volume de jus de citron jaune SICOLY®
1 volume sucre

Procédé :

Couper les poires en fines tranches. Passer les poires dans le mélange eau, jus de citron et sucre puis les déposer sur une plaque. Déshydrater pendant 8 heures à 60°C.

Pour le cocktail :

3 cL d'eau de vie de poire
2,5 cL de jus de citron jaune SICOLY®
6 cL de purée de poire SICOLY®
1 cL de sirop de vanille
1 cL de sirop de sucre
2 cL de blanc d'oeuf

Procédé :

Verser tous les ingrédients dans la petite partie du shaker. Shaker une première fois, sans les glaçons, pour émulsionner le cocktail. Shaker une deuxième fois pour rafraîchir le cocktail. Verser dans un verre rempli de glaçons.

FINITIONS :

Déposer une cuillère à mélange de sucre sur le dessus du verre. Brûler au chalumeau afin de créer une fine couche de caramel.

Décorer en déposant une ou plusieurs tranches de dry poire.

For the dried pear slices :

Fresh pears
1 part water
1 part SICOLY® lemon juice
1 part sugar

Method :

Cook all ingredients in a bain-marie and leave to infuse for 30 minutes. Leave to cool down and place in the fridge for 24 hours. Filter.

For the cocktail :

3 cL pear liquor
2,5 cL SICOLY® lemon juice
6 cL SICOLY® pear purée
1 cL vanilla syrup
1 cL sugar syrup
2 cL egg white

Method :

Pour all the ingredients in the small part of the shaker. Shake a first time, without ice cubes, to emulsify the cocktail. Shake a second time to cool down the cocktail. Pour into a glass filled with ice cubes.

FINISHES :

Sprinkle a spoon of sugar on the top of the glass. Burn with a flamethrower to create a small caramel layer.

Decorate with one of more slices of dried pears.



La recette en vidéo ICI !

Video recipe HERE !