



【 ビーポーレン・アルマニャックのカクテル 】

【材料】

- ・ “Sous Vide” でのビーポーレン・アルマニャック :

アルマニャック 500g                      ビーポーレン 5g

- ・ カクテル :

ビーポーレン・アルマニャック	50ml	ラベンダーはちみつ	10ml
スーズ	5ml	ペイチャーズビター	2ml 程度
ラベンダーヒドロゾル	1.5ml		

【調理時間】 1 時間

【調理】

- ・ “Sous Vide” でのビーポーレン・アルマニャック :

真空パックに材料を入れ、60°C設定の槽液に1時間入れます。その後、冷ましてから袋を開け、コーヒーフィルターでろ過します。ろ過したものは、密閉容器かボトルに入れ、保管します。

- ・ カクテル :

ミキシンググラスに、すべての材料を混ぜ入れ、氷を入れて薄くなるまで冷やします。冷えたグラスにラベンダーヒドロゾルを一緒に入れ、ご提供します。

レシピ提供: Alex Kratena シェフ  
フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳