



# Sparkling pear and ginger Mocktail pétillant poire-gingembre



LEONCEBLANC-PRO.COM

Suggested illustration(s). Serving tip. Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. © Shutterstock



LÉONCE BLANC PEAR AND LEMON PURÉES  
PURÉES DE POIRE ET CITRON JAUNE LÉONCE BLANC





## Ingredients

(for 4 glasses)

 <b>Léonce Blanc</b> pear purée	170 ml / 5.75 oz
 <b>Léonce Blanc</b> lemon purée	15 ml / 0.50 oz
Honey	170 g
Sugar	30 g
Fresh rosemary (± 10 cm)	2 sprigs
Fresh ginger, peeled and finely sliced	2.5 cm
Ground nutmeg	1 pinch (0.5 g)
Ice cubes	
Sparkling water	

PUT the saucepan on a low heat and POUR in the lemon and pear purées, the honey, sugar, 1 sprig of rosemary, the pieces of ginger and the ground nutmeg. BRING to the boil, then LOWER the temperature and leave to simmer for 5 more minutes. STIR continuously so the sugar and honey dissolve well. Turn off the heat and LEAVE to infuse for 30 minutes. Then pass through a sieve and leave to cool completely. Half FILL the glasses with ice. ADD 60ml of syrup and fill the glass with sparkling water.



## Utensils

Saucepan  
Sieve  
Cocktail glass



## Ingrédients

(pour 4 verres)

 Purée de poire <b>Léonce Blanc</b>	170 ml
 Purée de citron jaune <b>Léonce Blanc</b>	15 ml
Miel	170 g
Sucre	30 g
Romarin frais (± 10 cm)	2 brins
Gingembre frais pelé et coupé en fine tranches	2,5 cm
Noix de muscade moulue	1 pincée (0,5 g)
Glaçons	
Eau pétillante	

PLACER une casserole sur un feu doux et y VERSER la purée de poire, la purée de citron, le miel, le sucre, 1 brin de romarin, les morceaux de gingembre et la noix de muscade. PORTER à ébullition, puis BAISSER la température et laisser encore 5 minutes à feu doux.

MÉLANGER constamment pour que le sucre et le miel soient bien dilués. Eteindre le feu et LAISSER reposer 30 min.

Passer ensuite le sirop au chinois, et le laisser refroidir entièrement.

REEMPLIR à moitié de glaçons les verres. AJOUTER 60 ml de sirop, et finir de remplir le verre avec de l'eau pétillante.

## Ustensiles

Casserole  
Chinois  
Verre à cocktail

**Decorate with a sprig of rosemary.**

*Décorer avec un peu de romarin.*

