

# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

GIN FIZZ  
PERA E VANIGLIA



PER 1 BICCHIERE

## INGREDIENTI

### Sciroppo pera e vaniglia

Pera.....200 g  
Zucchero bianco ..... 100 g  
Acqua ..... 120 ml  
**TADOKA di NOROXY**..... 1 dose

### Per il cocktail

Gin ..... 4 cl  
Sciroppo pera e vaniglia ..... 2 cucchiari  
Acqua frizzante ..... 180 g  
Qualche cubetto di ghiaccio

## LO SCIROPPO PERA E VANIGLIA

**Tritare** o **frullare** finemente le pere. In una piccola casseruola, **mettere** le pere e **aggiungere** lo zucchero, l'acqua e una dose di TADOKA e **scaldare** a fuoco medio. **Portare** il composto a ebollizione, quindi **ridurre** la fiamma al minimo e **cuocere** per circa 5-8 minuti fino a quando il liquido diventa ambrato e le pere si scompongono. **Mescolare** spesso le pere per garantire una cottura uniforme. **Togliere** la purea dal fuoco e **filtrare** lo sciroppo ottenuto in un recipiente con beccuccio. **Lasciar raffreddare** a temperatura ambiente prima dell'uso.

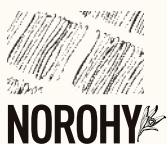
## PER PREPARARE 1 COCKTAIL

Per 1 bicchiere, **aggiungere** il gin e 2 cucchiari di sciroppo pera e vaniglia sul fondo e mescolarli. Dopodiché, **aggiungere** l'acqua frizzante. Infine, **aggiungere** dei cubetti di ghiaccio e **mescolare** delicatamente.

**Consiglio:** prima di iniziare la preparazione, è possibile immergere il bordo inumidito del bicchiere nello zucchero e nella polvere di vaniglia NOROXY.



Ricetta offerta da:



Ricetta originale e crediti fotografici:  
Agence **cru**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate.  
Materiale destinato ad uso privato.

