



Bellini



<https://recipe.io.kr>

벨리니

재료 (1인분 기준) 프로세코 100ml, 화이트 복숭아 퓨레 50ml, 얼음 적당량

만드는 법

1. 얼음을 넣은 믹싱 글라스에 복숭아 퓨레를 넣고 프로세코 와인을 더한다.
2. 가볍게 저은 뒤 차갑게 식힌 플루트 글라스에 따른다.

참고: 푸치니 – 신선한 만다린 오렌지 주스; 로시니 – 신선한 딸기 퓨레; 틴토레토 – 신선한 석류 주스.

Bellini

Ingredients (1 serving) 100 ml Prosecco, 50 ml White Peach Puree, Ice cubes

Method

1. Pour peach puree into the mixing glass with ice, add the Prosecco wine.
2. Stir gently and pour in a chilled flute glass.

NOTE: Puccini – Fresh Mandarin Orange Juice; Rossini – Fresh Strawberry Puree; Tintoretto – Fresh Pomegranate Juice.

貝里尼

材料 (1人份) 普賽克氣泡酒 100ml, 白桃果泥 50ml, 冰塊適量

作法

1. 將桃子果泥倒入裝有冰塊的調酒杯中，加入普賽克氣泡酒。
2. 輕輕攪拌，然後倒入冰鎮過的香檳杯中。

備註: 普契尼 (Puccini) – 新鮮柑橘汁；羅西尼 (Rossini) – 新鮮草莓果泥；丁托列托 (Tintoretto) – 新鮮石榴汁。

贝里尼

配料 (1人份) 普罗塞克起泡酒 100ml, 白桃果泥 50ml, 冰块适量

做法

1. 将桃子果泥倒入装有冰块的调酒杯中，加入普罗塞克起泡酒。
2. 轻轻搅拌，然后倒入冰镇过的香槟杯中。

备注: 普契尼 (Puccini) – 新鲜柑橘汁；罗西尼 (Rossini) – 新鲜草莓果泥；丁托列托 (Tintoretto) – 新鲜石榴汁。

ベリーニ

材料 (1人分) プロセッコ 100ml, ホワイトピーチピューレ 50ml, 氷適量

作り方

1. 氷を入れたミキシンググラスにピーチピューレを入れ、プロセッコワインを加える。
2. 軽くステアし、冷やしたフルートグラスに注ぐ。

注: プッチーニ – フレッシュ・マンダリンオレンジジュース； ロッシーニ – フレッシュ・ストロベリーピューレ； ティントレット – フレッシュ・ザクロジュース。

Bellini

Zutaten (für 1 Portion) 100 ml Prosecco, 50 ml weißes Pfirsichpüree, Eiswürfel

Zubereitung

1. Pfirsichpüree in ein Mixglas mit Eis geben, den Prosecco hinzufügen.
2. Vorsichtig umrühren und in ein gekühltes Sektglas (Flute) gießen.

HINWEIS: Puccini – Frischer Mandarinen-Orangensaft; Rossini – Frisches Erdbeerpüree; Tintoretto – Frischer Granatapfelsaft.

Bellini

Ingrédients (pour 1 personne) 100 ml de Prosecco, 50 ml de purée de pêche blanche, glaçons

Préparation

1. Verser la purée de pêche dans un verre à mélange avec des glaçons, ajouter le vin Prosecco.
2. Remuer doucement et verser dans une flûte réfrigérée.

REMARQUE : Puccini – Jus de mandarine fraîche ; Rossini – Purée de fraise fraîche ; Tintoretto – Jus de grenade fraîche.

Bellini

Ingredientes (para 1 porción) 100 ml de Prosecco, 50 ml de puré de melocotón blanco, cubitos de hielo

Preparación

1. Verter el puré de melocotón en un vaso mezclador con hielo, añadir el vino Prosecco.
2. Remover suavemente y servir en una copa flauta fría.

NOTA: Puccini – Zumo de mandarina fresca; Rossini – Puré de fresa fresca; Tintoretto – Zumo de granada fresca.

Беллини

Ингредиенты (на 1 порцию) 100 мл просекко, 50 мл пюре из белого персика, кубики льда

Приготовление

1. Налейте персиковое пюре в смесительный стакан со льдом, добавьте вино просекко.
2. Аккуратно перемешайте и перелейте в охлажденный бокал для шампанского (флейту).

ПРИМЕЧАНИЕ: Пуччини – Свежий мандариновый сок; Россини – Свежее клубничное пюре; Тинторетто – Свежевыжатый гранатовый сок.

