



Bramble



<https://recipe.io.kr>

브램블

재료 (1인분 기준) 진 50ml, 신선한 레몬 주스 25ml, 설탕 시럽 12.5ml, 크렘 드 무르(블랙베리 리큐어) 15ml, 얼음 및 깨진 얼음(크러시드 아이스) 적당량

만드는 법

1. 크렘 드 무르를 제외한 모든 재료를 칵테일 셰이커에 넣고 얼음과 함께 잘 흔든다.
2. 깨진 얼음을 채운 차갑게 식힌 올드 패션드 글라스에 걸러 따른다.
3. 블랙베리 리큐어(크렘 드 무르)를 음료 위에 원을 그리며 부어준다.

가니쉬 레몬 슬라이스와 블랙베리로 장식한다 (선택 사항).

Bramble

Ingredients (1 serving) 50 ml Gin, 25 ml Fresh Lemon Juice, 12.5 ml Sugar Syrup, 15 ml Crème de Mûre, Ice cubes / Crushed ice

Method

1. Pour all ingredients into cocktail shaker except the Crème de Mûre, shake well with ice.
2. Strain into chilled old fashioned glass filled with crushed ice.
3. Pour the blackberry liqueur (Crème de Mûre) over the top of the drink, in a circular motion.

Garnish Optionally garnish with a lemon slice and blackberries.

荊棘

材料 (1人份) 琴酒 50ml, 新鮮檸檬汁 25ml, 糖漿 12.5ml, 黑莓香甜酒 (Crème de Mûre) 15ml, 碎冰適量

作法

1. 除了黑莓香甜酒外，將所有材料放入雪克杯中，加入冰塊搖勻。
2. 過濾倒入裝滿碎冰的冰鎮古典杯中。
3. 將黑莓香甜酒 (Crème de Mûre) 以畫圓的方式淋在飲品頂部。

裝飾 可選的檸檬片與黑莓裝飾。

荊棘

配料 (1人份) 金酒 50ml, 新鮮檸檬汁 25ml, 糖漿 12.5ml, 黑莓利口酒 (Crème de Mûre) 15ml, 碎冰適量

做法

1. 除了黑莓利口酒外，將所有材料放入雪克杯中，加入冰塊搖勻。
2. 過濾倒入裝滿碎冰的冰鎮古典杯中。
3. 將黑莓利口酒 (Crème de Mûre) 以畫圈的方式淋在飲品頂部。

裝飾 可選的檸檬片與黑莓裝飾。

ブランブル

材料 (1人分) ジン 50ml, フレッシュレモンジュース 25ml, シュガーシロップ 12.5ml, クレーム・ド・ミュール (ブラックベリーリキュール) 15ml, クラッシュアイス適量

作り方

1. クレーム・ド・ミュール以外のすべての材料をカクテルシェイカーに入れ、氷と一緒にしっかりシェイクする。
2. クラッシュアイスを詰めた冷やしたオールドファッションドグラスに漉す。
3. 最後にブラックベリーリキュール (クレーム・ド・ミュール) をドリンクの上に円を描くように回しかける。

ガーニッシュ お好みでレモンスライスとブラックベリーを飾る。

Bramble

Zutaten (für 1 Portion) 50 ml Gin, 25 ml frischer Zitronensaft, 12,5 ml Zuckersirup, 15 ml Crème de Mûre (Brombeerlikör), Crushed Ice

Zubereitung

1. Alle Zutaten außer der Crème de Mûre in einen Cocktail-Shaker geben und mit Eis gut schütteln.
2. In ein gekühltes Old-Fashioned-Glas abseihen, das mit Crushed Ice gefüllt ist.
3. Den Brombeerlikör (Crème de Mûre) kreisförmig über die Oberseite des Drinks gießen.

Garnitur Optional mit einer Zitronenscheibe und Brombeeren garnieren.

Bramble

Ingrédients (pour 1 personne) 50 ml de gin, 25 ml de jus de citron frais, 12,5 ml de sirop de sucre, 15 ml de Crème de Mûre, glaçons / glace concassée

Préparation

1. Verser tous les ingrédients dans un shaker, à l'exception de la Crème de Mûre, et bien agiter avec des glaçons.
2. Filtrer dans un verre Old-Fashioned réfrigéré rempli de glace concassée.
3. Verser la liqueur de mûre (Crème de Mûre) sur le dessus de la boisson en faisant un mouvement circulaire.

Garniture Garnir éventuellement d'une tranche de citron et de mûres.

Bramble

Ingredientes (para 1 porción) 50 ml de ginebra, 25 ml de zumo de limón fresco, 12,5 ml de jarabe de azúcar, 15 ml de Crème de Mûre, hielo picado

Preparación

1. Verter todos los ingredientes en una coctelera excepto la Crème de Mûre, agitar bien con hielo.
2. Colar en un vaso Old-Fashioned frío lleno de hielo picado.
3. Verter el licor de moras (Crème de Mûre) por encima de la bebida en un movimiento circular.

Guarnición Decorar opcionalmente con una rodaja de limón y moras.

Брамбл

Ингредиенты (на 1 порцию) 50 мл джина, 25 мл свежевыжатого лимонного сока, 12,5 мл сахарного сиропа, 15 мл крем-де-мюр (ежевичный ликер), колотый лед

Приготовление

1. Налейте все ингредиенты в шейкер для коктейлей, кроме крем-де-мюр, хорошо взболтайте со льдом.
2. Процедите в охлажденный стакан «олд фешен», наполненный колотым льдом.
3. Круговым движением полейте напиток сверху ежевичным ликером (крем-де-мюр).

Украшение По желанию украсьте ломтиком лимона и ежевикой.

