



Brandy Crusta



<https://recipe.io.kr>

브랜디 크루스타

재료 (1인분 기준) 브랜디 52.5ml, 마라스키노 룩사르도 7.5ml, 큐라소 1바스푼, 신선한 레몬 주스 15ml, 심플 시럽 1바스푼, 아로마틱 비터스 2대시, 얼음 적당량

만드는 법

1. 믹싱 글라스에 얼음과 함께 모든 재료를 넣고 섞는다.
2. 준비된 슬림 칵테일 글라스에 걸러 따른다.

가니쉬 오렌지(또는 레몬) 조각을 글라스 테두리에 문지른 후 고운 백설탕에 묻혀 테두리에 설탕이 붙도록 한다. 오렌지/레몬 껍질을 조심스럽게 말아서 글라스 안쪽에 놓는다.

Brandy Crusta

Ingredients (1 serving) 52.5 ml Brandy, 7.5 ml Maraschino Luxardo, 1 Bar Spoon Curacao, 15 ml Fresh Lemon Juice, 1 Bar Spoon Simple Syrup, 2 Dashes Aromatic Bitters, Ice cubes

Method

1. Mix together all ingredients with ice cubes in a mixing glass and strain into a prepared slim cocktail glass.

Garnish Rub a slice of orange (or lemon) around the rim of the glass and dip it in pulverized white sugar, so that the sugar will adhere to the edge of the glass. Carefully curling place the orange/lemon peel around the inside of the glass.

白蘭地克魯斯塔

材料 (1人份) 白蘭地 52.5ml, 馬拉斯奇諾櫻桃酒 7.5ml, 庫拉索酒 1匙, 新鮮檸檬汁 15ml, 簡單糖漿 1匙, 芳香苦精 2滴, 冰塊適量

作法

1. 將所有材料與冰塊放入調酒杯中混合均勻，然後濾入準備好的細長雞尾酒杯中。

裝飾 用一片柳橙（或檸檬）擦拭杯口邊緣，然後沾上細白糖，使糖附著在杯緣上。將柳橙/檸檬皮小心地捲起放入杯子內側。

白蘭地克魯斯塔

配料 (1人份) 白蘭地 52.5ml, 马拉斯基诺樱桃酒 7.5ml, 库拉索酒 1勺, 新鲜柠檬汁 15ml, 简单糖浆 1勺, 芳香苦精 2滴, 冰块适量

做法

1. 將所有材料与冰块放入调酒杯中混合均匀，然后滤入准备好的细长鸡尾酒杯中。

装饰 用一片橙子（或柠檬）擦拭杯口边缘，然后沾上细白糖，使糖附着在杯缘上。将橙子/柠檬皮小心地卷起放入杯子内侧。

ブランデー・クルスタ

材料 (1人分) ブランデー 52.5ml, マラスキノ・ルクサルド 7.5ml, キュラソー 1バースプーン, フレッシュレモンジュース 15ml, シンプルシロップ 1バースプーン, アロマチック・ビターズ 2ダッシュ, 氷適量

作り方

1. ミキシンググラスにすべての材料と氷を入れて混ぜ合わせ、準備したスリムなカクテルグラスに漉す。

ガーニッシュ グラスの縁にオレンジ（またはレモン）のスライスをこすりつけ、粉糖に浸してグラスの縁に砂糖を付着させる。オレンジ/レモンの皮を慎重にカールさせてグラスの内側に沿わせる。

Brandy Crusta

Zutaten (für 1 Portion) 52,5 ml Brandy, 7,5 ml Maraschino Luxardo, 1 Barloeffel Curacao, 15 ml frischer Zitronensaft, 1 Barloeffel einfacher Sirup, 2 Spritzer Aromatic Bitters, Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit Eiswürfeln in einem Mixglas vermischen und in ein vorbereitetes schlankes Cocktailglas abseihen.

Garnitur Eine Orangenscheibe (oder Zitronenscheibe) am Glasrand reiben und in feinen weißen Zucker tauchen, damit der Zucker am Glasrand haften bleibt. Die Orangen-/Zitronenschale vorsichtig einrollen und an der Innenseite des Glases platzieren.

Brandy Crusta

Ingrédients (pour 1 personne) 52,5 ml de brandy, 7,5 ml de Maraschino Luxardo, 1 cuillère à bar de Curaçao, 15 ml de jus de citron frais, 1 cuillère à bar de sirop simple, 2 traits de bitters aromatiques, glaçons

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients avec des glaçons dans un verre à mélange et filtrer dans un verre à cocktail étroit préparé.

Garniture Frotter une tranche d'orange (ou de citron) autour du bord du verre et le tremper dans du sucre blanc pulvérisé pour qu'il adhère au bord. Placer soigneusement le zeste d'orange ou de citron en l'enroulant à l'intérieur du verre.

Brandy Crusta

Ingredientes (para 1 porción) 52,5 ml de brandy, 7,5 ml de Maraschino Luxardo, 1 cucharara de bar de Curaçao, 15 ml de zumo de limón fresco, 1 cucharara de bar de jarabe simple, 2 golpes de amargo aromático, cubitos de hielo

Preparación

1. Mezclar todos los ingredientes con cubitos de hielo en un vaso mezclador y colar en una copa de cóctel esbelta preparada.

Guarnición Frotar una rodaja de naranja (o limón) alrededor del borde de la copa y rebozarla en azúcar blanco pulverizado para que se adhiera al borde. Colocar cuidadosamente la piel de naranja/limón enroscada en el interior de la copa.

Бренди Круста

Ингредиенты (на 1 порцию) 52,5 мл бренди, 7,5 мл мараскино Луксардо, 1 барная ложка кюрасао, 15 мл свежевыжатого лимонного сока, 1 барная ложка простого сиропа, 2 капли ароматического биттера, кубики льда

Приготовление

1. Смешайте все ингредиенты со льдом в смесительном стакане и процедите в подготовленный узкий коктейльный бокал.

Украшение Протрите ломтиком апельсина (или лимона) край бокала и обмакните его в сахарную пудру, чтобы сахар прилип к ободку. Аккуратно сверните и поместите цедру апельсина/лимона по внутренней стороне бокала.

