



Frozen Orange-Ginger Negroni
Negroni glacé à l'orange et au gingembre




the 3X Bluicer[®]-Pro

Breville

Frozen Orange-Ginger Negronid

Negroni glacé à l'orange et au gingembre

 Prep • Préparation 10 minutes

 Serves • Portions 4



3 ounces (90ml) gin
1½ ounces (45ml) Campari
1½ ounces (45ml) sweet vermouth
9 ice cubes (250g)
¾-inch (1.75cm) piece of ginger (15g)
3 medium navel oranges, peeled (540g flesh)
4 pieces orange peel, for garnish

3 oz (90 ml) de gin
1½ oz (45 ml) de Campari
1½ oz (45 ml) de vermouth blanc
9 glaçons (250 g)
1 morceau de gingembre de
¾ po / 1,75 cm / 15 g
3 oranges navel, pelées (540 g de chair)
4 morceaux de zeste d'orange, pour garnir

Method

1. Place gin, Campari, sweet vermouth and ice into blender jug and attach to juicer spout.
2. Turn variable speed dial to Speed 8 and juice ginger.
3. Reduce speed to 1 and juice oranges.
4. Remove juicer assembly and place blender jug onto motor base. Close lid securely.
5. Select FROZEN COCKTAIL program.
6. Pour into 4 glasses, garnish with orange peel and serve immediately.

Préparation

1. Mettre le gin, le Campari, le vermouth blanc et la glace dans le pichet du mélangeur et assembler au bec verseur.
2. Tourner le sélecteur de vitesse à 8 et extraire le jus de gingembre.
3. Réduire la vitesse à 1 et extraire le jus d'orange.
4. Retirer le pichet et le placer sur le socle motorisé. Bien fermer le couvercle.
5. Sélectionner le programme COCKTAIL GLACÉ.
6. Verser dans 4 verres et garnir de zeste d'orange. Servir immédiatement