

CUPS Y PONCHES

CHAMPAGNE CUP

2 cucharadas Cognac	2 cucharadas maraschino	3 tajadas de naranja
2 » Curaçao	½ cucharada de azúcar	3 tajadas limones
1 copa Jerez	1 botella de soda	1 tajada de pepino
1 litro Champagne	2 o 3 terrones de hielo	adorno de menta fresca.
	1 cáscara de limón	

Este mismo cup se puede hacer con vino tinto.

CLARET CUP

1 botella vino tinto	1 copa Rhum	1 copa jarabe de goma
2 medias botellas Ginger Ale	1 » jugo de naranja	frutas de la estación.

Se mezclan todos los ingredientes y se les agregan unos pedazos de frutas peladas de la estación. De éstas las mejores son duraznos, damascos, piña, plátanos y naranjas, frutillas, fresas, fresones o frambuesas.

CLARY CUP

Para 12 personas:

2 botellas vino tinto	25 pancitos de azúcar	frutillas (facultativo)
1 botella agua	2 naranjas en torrejitas	hielo.
	cerezas (facultativo)	

COUPE DE FRUTAS

1 taza duraznos en pequeños dados	queños dados	1 taza frambuesas
1 taza plátanos en pequeños dados	1 taza damascos en pequeños dados	1 copa Kirsch o Pisco
1 taza manzanas en pequeños dados	1 taza piña en pequeños dados	¼ libra azúcar flor
	1 taza fresas	½ botella Champagne
		hielo rallado.

Se corta toda la fruta en daditos, mezclándole profusamente las fresas y frambuesas y se echa a una ensaladera de cristal. Se le espolvorea el azúcar, se riega con el pisco y se cubre todo con hielo rallado. Se deja macerar sobre el hielo también por lo menos una hora.

Se tiene el champagne bien helado y al servirlo se vierte sobre la fruta.

HORSE'S NECK CUP

2 botellas Ginger Ale	2 limones, el jugo, la ralladura y torrejitas	1 cucharada de azúcar
1 botella Agua Gaseosa		frutas de estación.

PARA RECEPCIONES

CUP DE CHAMPAGNE

(Para 120 personas)

8 botellas Champagne Nature u otra	1 litro jugo de naranjas	$\frac{1}{4}$ litro jarabe goma
1 botella Cognac	$\frac{1}{2}$ » » » piñas	nuez moscada en polvo
1 » Curaçao	$\frac{1}{4}$ » Angostura Bitter	vainilla, un palito
		hielo.

PONCHE

(Para 300 personas)

30 botellas Barsac	2 litros jugo de limón y	1 racimo de uvas
2 » Rhum	naranja mezclados	hojas de borraja
10 » Jahuel con gas	12 duraznos cortados y pe-	25 cucharadas azúcar flor
$1\frac{1}{2}$ » Bitter Angostura	lados	2 melones en torrijas.

PONCHE CUBANO

(Para 40 personas)

1 piña	3 botellas vino blanco	$\frac{1}{2}$ botella Champagne
azúcar		hielo.

Se corta la piña en pedacitos y se deja macerar varias horas en azúcar flor para que exprima todo su jugo. Se mezcla con los demás ingredientes y se le echa bastante hielo.

PONCHE IMPROMPTU

3 botellas vino blanco	1 vaso Cognac	1 botella Champagne
4 » Panimávida o so-	1 « Curaçao	$\frac{1}{2}$ libra azúcar
da inglesa		hielo.

PONCHE A LA ROMANA

(Para 30 personas)

almíbar	2 claras	1 botella vino blanco
1 piña	1 botella Champagne	$\frac{1}{2}$ » Cognac.

Se hace un almíbar no muy espeso y se deja enfriar.

Se ralla una piña y se pasa por el tamiz. Se mezcla con la mitad del almíbar y se hace un helado.

Con la otra mitad del almíbar y las claras se hace un merengue.

Cuando los helados estén espesos se les echa el merengue y se sigue cuajando.

En otro cubo se ponen a helar la botella de champagne y demás vinos.

Poco antes de servirse se mezclan los helados con los vinos y se dejan con bastante hielo.

PONCHE SELECT

(Para 200 personas)

1 litro agua	8 botellas vino blanco	½ botella Curaçao
¼ kilo azúcar flor	12 » Panimávida ga-	1 » Cognac
10 botellas Champagne	seosa	2 piñas bien picadas.
	2 copitas Amargo	

Se exprime todo el jugo de las piñas y se cuela en una bolsa.

Se mezclan todos los líquidos con el azúcar.

Se sirve muy helado.