



12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANIZO EXPRESSO (CRISTO JESÚS GARCÍA LUIS)



INGREDIENTS:

3 cl de Licor de café Panizo.

3 cl de Licor de cacao blanco de bols.

1 cl de Amaro Luxardo blanco.

3 cl de Sirope de caña.

Espuma de Naranja y Frutos del bosque con flores/frutos rojos por encima.

bizcocho de sifon de naranja/vainilla y café bañado en sirope de frutos rojos con tejas de chocolate negro.

PREPARATION:

Coctel preparado en coctelera servido mediante doble colado para evitar restos de hielo en la copa.

Acompañado de una espuma de Naranja y Frutos del bosque que termina de compaginar esta mezcla de aromas y sabores tan diferentes que harán que vuestras papilas viajen desde Terá hasta otras partes del mundo.

Con un maridado que comparte sabores y aromas creando una experiencia en este coctel de diferentes texturas.