



## 13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

### HOMENAJE (JONATHAN MÉNDEZ TAPIOLES)



#### INGREDIENTS:

- 3 cl Licor de Café Panizo
  - 2 cl Licor de crema de Orujo Panizo.
  - 1 cl Aguardiente Panizo Monovarietal de orujo Verdejo.
  - 1 cl Licor de Orujo tostado Panizo.
  - 10 cl Café azucarado.
- Espuma de Amaretto (sin alcohol).

#### DECORACIÓN;

- Cacao puro espolvoreado.
- Ralladura de galleta Lotus.
- Ralladura de lima.

#### PREPARATION:

Añadimos en el vaso mezclador:

-Hielo.

-3 cl de Licor de Café Panizo.

-2 cl de Licor de crema de Orujo Panizo.

-1 cl de Aguardiente Panizo Monovarietal de orujo Verdejo.

-1 cl de Licor de Orujo tostado Panizo.

-10 cl de Café azucarado.

Removemos.

Servimos la mezcla del vaso mezclador en la copa.

Añadimos la espuma de Amaretto.

Espolvoreamos el cacao puro.

Rallamos lima.

Rallamos galleta Lotus.

## INSPIRACIÓN DEL CÓCTEL

He de reconocer que la creación de este cóctel ha sido todo un reto personal, impulsado por una fuerte motivación. Tratando de representar el sabor, y no la textura, de un delicioso postre como es el "Tiramisú", reflejando toda su personalidad en el paladar, marcada por un posgusto licoroso y ese provocador y delicioso amargor. Después de muchas horas de trabajo, pruebas y estudio, surge HOMENAJE y lo hace en el mejor momento, a las puertas del 13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO.

**Una motivación, vestida de inspiración, que va más allá del origen del postre según sus dos teorías o leyendas: la de su nacimiento en algunos de los "tentadores y oscuros" rincones de la región Véneto en la década de los 50 del pasado siglo, o aquella víspera de Navidad del año 1969 en la ciudad de Treviso, donde los chefs Roberto y Ado improvisarían un postre, con base de ingredientes típicos de la región, que llamarían Tiramisú.**

**Sea cual fuese su origen, lo que es indudable es que el Tiramisú forma parte de mi memoria y siempre ha estado presente en momentos importantes de mi vida, de ahí la motivación necesaria para hacer un homenaje a mi propia familia y a un postre que por fin se puede beber.**