



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

LOS ALISIOS (OLIVER ALBERTO ALAYON)



INGREDIENTS:

4CL orujo PRIETO PICUDO

1'5 CL LICOR BERGAMOTA

1CL SIROPE DE ROSAS

4CL ZUMO DE LIMÓN

0'5 CLARA DE HUEVO

AIRE DE LICHI

DECORACION FLOR TOP

PREPARATION:

ESTE CÓCTEL SERÁ ELABORADO EN COCTELERA, MÉTODO AGITADO.

SU DECORACIÓN SERÁ ELABORADA CON UN AIRE CON LECITINA DE SOJA Y LICHY Y 5CL DE AGUA

SE PONDRÁ EN VASO MEZCLADOR Y SE COMENZARÁ A HACER CON UN MOTOR QUE HACE EL AIRE PARA POSTERIORMENTE AÑADIRLO DENTRO DEL CÓCTEL.