



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CALOR Y FRÍO EN ZAMORA (ROBERTO AGUIRRE)



INGREDIENTS:

Para el cóctel frío:

1 cl Licor de café Panizo

2,5 cl Licor Tostado Panizo

1,5 cl whisky (preferiblemente ahumado)

9 cl Bebida de Avena

4 cl Nata para montar

Para la crema/espuma caliente:

2,5 cl Licor de Arroz con leche Panizo

4 cl nata para montar

Garnish:

Algodón de azúcar + canela espolvoreada

PREPARATION:

El cóctel consiste en una parte líquida fría y otra espuma/crema mas densa que va caliente en la parte de arriba. Es una especie de postre líquido súper interesante en el cual jugamos con el contraste frío-calor .

Verter todos los ingredientes del cóctel frío en una coctelera y agitar con hielos. Colar sobre el vaso. Al mismo tiempo se va colocando los ingredientes de la espuma-crema caliente en un espumador/calentador de leche eléctrico.

Para finalizar se vierte la espuma-crema caliente en la parte de arriba del cóctel y se coloca el garnish (algodón de

azúcar y canela espolvoreada).