



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

JÚ ZI (ADRIÁN ORGAZ ARBE)



INGREDIENTS:

1,5 cl. licor de orujo tostado.

1,5 cl. licor de orujo café.

5,25 cl. home-made (Zumo de JÚ ZI).

2,25 cl. clara de huevo.

3 cl. cava brut nature

pulverizar esencia de mandarina (infusión de licor tostado+ licor café+ cítricos de mandarina)

Contenido alcohólico total: 6 cl

Contenido total del cóctel: 13,5 cl

PREPARATION:

Método de elaboración: Agitado en coctelera + doble colado (con colador fino).

Verter todos los ingredientes en la coctelera salvo el cava y la esencia, sin hielo y agitar enérgicamente introduciendo aire, para crear espuma. Seguidamente, realizar doble agitado, esta vez introduciendo hielo roca en la coctelera y agitar enérgicamente de nuevo para mantener la espuma. Doble colamos y servimos en una copa estilo cóctel o coupette bien fría. Añadir top de cava.

Decoración: Rodaja deshidratada de Kumquat y flores de mandarina. Por último perfumar el cóctel con la esencia de mandarina.