14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

GIN JOCKEY (DANIEL RENGEL RAMOS)



INGREDIENTS:

Receta:

45ml orujo panizo verdejo

25ml ginebra infusionado en pimienta timut

50ml cordial de pomelo

50ml te Milky Oolong

100ml soda

perfume de orujo con los restos del té y pimienta timut de nuestras preparaciones anteriores

decoracion: Lingote de hielo 12x5x5x5 con una figura de un jinete hecha por máquina 3D de un material comestible

PREPARATION:

- Ginebra infusionada en pimienta timut: Por cada botella de ginebra utilizar unos 25g de pimienta timut y dejar macerar 12horas para luego ser filtrada.
- Para el cordial de pomelo hacemos un cordial neutro, sirope de azúcar acidificadlo con una solución de ácidos que usaremos como parte de "agua" para el mismo (abscorbico, malico, cítrico y tartarico) y luego dejamos macerar en frío con 45g de piel de pomelo por 36horas para después ser filtrado
- Para el té milky oolong haremos un té con el método asiático Gongfu en una Gaiwán utilizando 5g de té y 400ml de agua en 4 infusiones de 100ml cada una
- para el perfume con los restos de la pimienta timut y el té, dejamos infusionar por 2 días y luego lo filtramos para usarlo con un atomizador

Elaboración: Cocktail Build
Introducir todos los ingredientes directamente en el vaso para luego mover gentilmente y usar el perfume para terminar