



14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

SUSPIRO PANIZO (MONTSERRAT GARCIA MARZO)



INGREDIENTS:

4 cl Licor de hierbas (Panizo)
2 cl Advocaat (Bols)
1 cl Vino fino (La Ira)
2 cl sirope de lima (Monin)
2 cl de nata especial montar (Ato)

PREPARATION:

Suspiro Panizo es una inspiración de un postre típico de Perú, Lima (Suspiro Limeño).

- Prepara el escenario:** Llena la Nick & Nora de hielo, dejando que el frío antice la cremosidad que está por venir.
- Vierte con intención:** Comienza con el licor de hierbas, esa base herbal que da estructura y carácter. Añade el Advocaat, denso y dorado, seguido del vino fino, que introduce un sutil matiz seco. El cordial de lima aportará frescura y brillo, mientras que el sirope de vainilla añadirá un delicado toque de dulzura. Termina con la nata, prometiendo una textura sedosa en cada gota.
- Agita con delicadeza:** Cierra la coctelera y agita con un ritmo constante. No busques la fuerza, sino la armonía: el objetivo es integrar y airear, logrando una mezcla esponjosa y equilibrada.
- Sirve con mimo:** Cuela finamente en nuestra copa previamente enfriada. Observa cómo la mezcla se posa como un velo cremoso, de color marfil con destellos dorados, invitando al primer sorbo.
- Detalle final:** Espolvorea cacao 100% puro con cuidado, sobre toda la copa creando un lienzo perfecto. Finalmente coloca una rama de canela en el borde y prendela para crear una nube de olor para culminar el

coctel.