12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO`S BLUE (MANUEL JIMÉNEZ LÓPEZ)

INGREDIENTES:

- 3 cl Licor de Café Panizo
- 2 cl Licor de Miel Panizo
- 5 gotas de Bitter Habatonka.
- 2 cl Crema de Orujo
- 1 cl Sirope de Orgeat
- Twist de Naranja.

PREPARACIÓN:

Esta versión de un Café Irlandés está elaborada con Licor de Miel, como si fuera el Whisky, junto con el Licor de Café, al cual añadimos unas gotas de bitter de Habatonka. Esta mezcla la realizamos con la técnica utilizada para realizar un Blue Blazer.

Con un sifón ponemos encima del Cocktail una espuma de Crema de Orujo junto con un Sirope de Orgeat. Por último realizamos un Twist de Naranja tan utilizado en las primeras épocas de la coctelería y tan imprescindible actualmente.

El cocktail está decorado con una tierra de Frambuesa Deshidratada junto con unos Peta Zetas.

Panizo ´s Blue, Tradición y Modernidad en Uno.