12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO EXPRESSO (CRISTO JESÚS GARCÍA LUIS)

INGREDIENTES:

- 3 cl de Licor de café Panizo.
- 3 cl de Licor de cacao blanco de bols.
- 1 cl de Amaro Luxardo blanco.
- 3 cl de Sirope de caña.
- Espuma de Naranja y Frutos del bosque con flores/frutos rojos por encima.
- Bizcocho de sifon de naranja/vainilla y café bañado en sirope de frutos rojos con tejas de chocolate negro.

PREPARACIÓN:

Cóctel preparado en coctelera servido mediante doble colado para evitar restos de hielo en la copa.

Acompañado de una espuma de naranja y frutos del bosque que termina de compaginar esta mezcla de aromas y sabores tan diferentes que harán que vuestras papilas viajen desde Terá hasta otras partes del mundo.

Con un maridado que comparte sabores y aromas creando una experiencia en este cóctel de diferentes texturas.