



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CALOR Y FRÍO EN ZAMORA (ROBERTO AGUIRRE)



INGREDIENTES:

Para el **cóctel frío**:

- 1 cl Licor de Café Panizo
- 2,5 cl Licor Tostado Panizo
- 1,5 cl whisky (preferiblemente ahumado)
- 9 cl Bebida de Avena
- 4 cl Nata para montar

Para la **crema/espuma caliente**:

- 2,5 cl Crema de Arroz con leche Panizo
- 4 cl nata para montar

Garnish:

Algodón de azúcar + canela espolvoreada

PREPARACIÓN:

El cóctel consiste en una parte líquida fría y otra espuma/crema más densa que va caliente en la parte de arriba. Es una especie de postre líquido en el cual jugamos con el contraste frío-calor .

Verter todos los ingredientes del cóctel frío en una coctelera y agitar con hielos. Colar sobre el vaso. Al mismo tiempo se va colocando los ingredientes de la espuma-crema caliente en un espumador/calentador de leche eléctrico.

Para finalizar se vierte la espuma-crema caliente en la parte de arriba del cóctel y se coloca el garnish (algodón de azúcar y canela espolvoreada).