



## 13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

### BARRÍ WHITE (MANUEL JIMÉNEZ LÓPEZ)



#### INGREDIENTES:

- 3 cl Licor de Café Panizo
- 1,5 cl Licor Caramelorujo Panizo
- 2 cl Oloroso
- 0,5 cl Sirope Castaña
- Crema de Leche realizada con Leche Vegetal y Crema de Orujo.

#### PREPARACIÓN:

Se introducen todos los ingredientes en una coctelera boston, excepto la leche vegetal y la Crema de Orujo, para enfriar, ensamblar todos ellos y que se abran los aromas del Oloroso.

Se sirven sobre una tacita de café en donde se termina con una crema de Leche, realizada con leche vegetal y Crema de Orujo en una prensa francesa.

El Cocktail va acompañado con un falso terrón de azúcar, que es Turrón de Coco, el cual marida perfectamente con todos los ingredientes, incluso acentúa algunos de ellos.