



13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

ALFAJOR (ALEXANDER CASTRO ROMERO)



INGREDIENTES:

- 10 cl de zumo de naranja
- 5 cl de Crema de Arroz Panizo
- 5 cl de nata
- 5 cl de dulce de leche
- 2 cl de Crema con Orujo Panizo
- Terminar con espuma de coco

PREPARACIÓN:

Paso 1: Preparación de la espuma.

Diluir 3 hojas de gelatina en un litro de puré de coco natural. Introducir en un sifón y dejar reposar 2 horas en frío. Y terminamos poniendo 2 cargas de CO2.

Paso 2: Preparación del cóctel.

Introducir todos los ingredientes, excepto la espuma de coco, en la coctelera y hacer un agitado en seco, para darle más textura a la nata, y otro en frío.

Hacer un doble colado, introducir hielo picado hasta el comienzo del cuello de la jarra y terminar con la espuma de coco.

Paso 3 : Decoración.

Lo decoramos con un alfajor, una rodaja de naranja escarchada y dos pajitas.