13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

FIORE DI VANIGLIA (CRISTIAN DAVID CASTAÑO LÓPEZ)

INGREDIENTES:

- 3cl / 1 OZ aprox 1 café expresso completo
- 3cl / 1 OZ aprox Licor de Café Panizo
- 3cl / 1 OZ aprox Frangelico Licor
- 1 cucharada y media de azúcar avainillado
- 1.5cl Amaretto licor
- 3 gotas de aroma de vainilla

PREPARACIÓN:

En una coctelera Boston añadimos los 3 cl. de expresso en el cual verteremos la cucharada y media de azúcar avainillado para su fácil disolución en caliente. Se agregan las 3 gotas de aroma de vainilla y se comienza a remover en caliente para conseguir la correcta y completa integración de los ingredientes.

Añadimos los 3cl de Licor de Café Panizo acompañado de los otros 3cl de Frangelico. Incorporamos finalmente el 1.5cl de Amaretto para terminar.

Colocamos entre 5 y 6 cubos de hielo según su tamaño en la otra parte de coctelera, añadimos la mezcla y procedemos a su fuerte agitado para sacar la mayor crema posible. En una copa Martini previamente enfriada vertemos el cóctel con un doble colado cerciorandonos de que no caigan restos de hielo roto.

Para la decoración haremos un dibujo con vainas de vainilla en polvo sobre la crema y reposando en el borde de la copa contaremos con una vaina de vainilla entera atravesada con un palillo roto en el cual pincharemos una flor comestible preferiblemente amarilla o blanca para simular el brote de una flor desde la vaina.