14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

SMOKY PANIZO (EDUARDO VLADIMIR MÁRQUEZ RODRÍGUEZ)



INGREDIENTES:

- 4 cl Brandy Cardenal Mendoza (Nebulis).
- 2 cl. Licor Panizo Tostado.
- 1 cl. Licor Panizo Pacharán
- 3 cl. Infusión de té chai
- Bitter de chocolate by Javier Caballero. 11 gotas.
- Bitter de tabaco (para perfumar)
- Decoración: pieza de chocolate, piel de naranja, gominola de frambuesas.
- (Virutas de roble) Para ahumar el cóctel.

PREPARACIÓN:

Se enfrían las copas y el mixer glass, se ahúma el decantador de vino. Se echan en el mixer glass todos los ingredientes por el orden anteriormente mencionado, menos el bitter de tabaco. Se mezclan 20 segundos, luego se pasa todo el líquido al decantador que está previamente ahumado, se le dará movimientos circulares para que el líquido interactúe con el humo, se sirve el líquido en las copas, se decora y se perfuma con el bitter de tabaco.

(El cóctel se acompañara de un habano)