# 14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

GIN JOCKEY (DANIEL RENGEL RAMOS)

## INGREDIENTES:

- 45ml Aguardiente Verdejo Premium Panizo
- 25ml Ginebra infusionada en pimienta Timut
- 50ml cordial de pomelo
- 50ml té Milky Oolong
- 100ml soda
- Perfume de orujo con los restos del té y pimienta timut de nuestras preparaciones anteriores
- Decoración: Lingote de hielo 12x5x5x5 con la figura de un jinete hecha con una impresora 3D de un material comestible

## PREPARACIÓN:

- Ginebra infusionada en pimienta timut: Por cada botella de ginebra utilizar unos 25g de pimienta Timut y dejar macerar 12horas para luego ser filtrada.
- Para el cordial de pomelo hacemos un cordial neutro, sirope de azúcar acidificado con una solución de ácidos que usaremos como parte de "agua" para el mismo ( abscórbico, málico, cítrico y tartárico ) y luego dejamos macerar en frío con 45g de piel de pomelo por 36 horas para después ser filtrado
- Para el té *milky oolong* haremos un té con el método asiático Gongfu en una Gaiwán utilizando 5 g. de té y 400 ml de agua en 4 infusiones de 100ml cada una
- Para el perfume con los restos de la pimienta Timut y el té, dejamos infusionar por 2 días y luego lo filtramos para usarlo con un atomizador

Elaboración: *Cocktail Build*
Introducir todos los ingredientes directamente en el vaso para luego mover gentilmente y usar el perfume para terminar