14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

SUSPIRO PANIZO (MONTSERRAT GARCIA MARZO)



INGREDIENTES:

- 4 cl Licor de Hierbas Panizo
- 2 cl Advocaat Bols
- 1 cl Vino fino La Ira
- 2 cl sirope de lima Monin
- 2 cl de nata especial montar

PREPARACIÓN:

Suspiro Panizo es una inspiración de un postre típico de Perú, Lima (Suspiro Limeño).

1. **Prepara el escenario**: Llena la Nick & Nora de hielo, dejando que el frío anticipe la cremosidad que está por venir.
2. **Vierte con intención**: Comienza con el Licor de Hierbas, esa base herbal que da estructura y carácter. Añade el Advocaat, denso y dorado, seguido del vino fino, que introduce un sutil matiz seco. El cordial de lima aportará frescura y brillo, mientras que el sirope de vainilla añadirá un delicado toque de dulzura. Termina con la nata.
3. **Agita con delicadeza**: Cierra la coctelera y agita con un ritmo constante. No busques la fuerza, sino la armonía: el objetivo es integrar y airear, logrando una mezcla esponjosa y equilibrada.
4. **Servir**: Cuela finamente en nuestra copa previamente enfriada. Observa cómo la mezcla se posa como un velo cremoso, de color marfil con destellos dorados, invitando al primer sorbo.
5. **Detalle final**: Espolvorea cacao 100% puro con cuidado, sobre toda la copa creando un lienzo perfecto. Finalmente coloca una rama de canela en el borde y préndela para crear una nube de olor para culminar el

cóctel.