



14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

THE BLUE DOME (ALEJANDRO ALONSO)



INGREDIENTES:

Para la elaboración del cocktail:

- 4'5 cl de Aguardiente de Orujo Panizo.
- 2'5cl de Vermouth Dolin Blanc de Chambéry.
- 1'5cl de Monin Timur Berry Cordial.

Para la elaboración de la espuma:

- 2cl de Quaglia Di Pino Mugo.
- 1.5cl clara de huevo pasteurizada.
- 1cl de sirope simple (2:1).

PREPARACIÓN:

- 1º) En vaso mezclador se vierten todos los ingredientes del cocktail.
- 2º) Agregamos hielo en roca y mezclamos durante unos 20 segundos, logrando un buen ensamblaje y una correcta dilución.
- 3º) Servimos en copa de cocktail vintage (Libbey 1924 Martini), previamente refrigerada.
- 4º) Para la elaboración de la espuma, en vaso mezclador servimos los ingredientes indicados y, con la ayuda de un espumador de leche, mezclamos intensa e ininterrumpidamente todo hasta que la mezcla coja la consistencia deseada.
- 5º) Sirviéndonos de un colador julep o cualquier otro instrumento de cocina, servimos y decoramos el cocktail con la espuma.
- 6º) Servimos el cocktail.