14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CARMESÍ (ALEJANDRO SARMIENTO)



INGREDIENTES:

- 15 ml / 1.5 cl - Aguardiente de Orujo Prieto Picudo
- 10 ml / 1 cl - licor de Caramelorujo Panizo
- 25 ml / 2.5 cl - Chambord
- 40 ml / 4 cl - Cordial "Spéculoos,Hierba buena & Vainilla "
- 1 Dash / 3 Gotas - Aromatic Bitter " Angostura "
- Perfume "Cherry & Cacao "

PREPARACIÓN:

Carmesí es una mezcla de matices que remite un experiencia sensorial que va más allá de lo evidente .

Elaboración Cordial .- Procedemos a usar un vino Sauvignon blanc, el cual vamos a reducir en una olla con 200 gr de azúcar blanca una vez terminado y enfriado procedemos agregar 500 gr de hierbabuena y luego maceración en frío por 8 horas.

Después de eso hacemos un sirope de spéculoos con canela , clavo , nuez moscada & vainilla una vez acabado el ciclo de enfriamiento juntamos ambas elaboraciones para proceder con el cordial vamos asentando sabores y listo .