



VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANICOFFE (FRANCISCO JAVIER GARCÍA CANTERO)



INGREDIENTES:

- 3,5 cl. Licor de Café Panizo
- 2,5 cl. Licor Tostado Panizo
- 3 cl. Zumo de naranja recién exprimido
- 1 cl. sirope de macadamia Monin
- 4 cl. nata para montar
- 2 c.l de Caramelorujo Monin

PREPARACIÓN:

La elaboración de este coctel va dividida en 2 elaboraciones.

Primera elaboración: la coctelera la enfriamos lo máximo posible. Mientras dejamos que se enfríe procedemos a hacer un ribeteado de azúcar de Caramelorujo en la copa (es una copa de 14 cl. tipo *vintage*). Una vez que tenemos la copa ribeteada procederemos a elaborar el cóctel.

En la coctelera vertemos el licor de cafe PANIZO, Licor Tostado PANIZO, Zumo de naranja y sirope de macadamia y procedemos a un batido enérgico de 15 segundos.

Servimos la primera elaboración del cóctel dentro de la copa y a continuación en otra coctelera procedemos a elaborar la segunda elaboración del trago.

Servimos la nata montada y el Caramelorujo y procedemos a realizar un batido poco enérgico de 5 segundos. Lo que tratamos es integrar el sabor del Caramelorujo con la nata para crear una capa exterior doble el cóctel.

Una vez que tenemos batida la segunda elaboración, con la ayuda de una cuchara mezcladora vertemos despacio la nata con Caramelorujo en el cóctel creando una capa superior como hemos dicho anteriormente.

DECORACIÓN: aparte del ribeteado de la copa, pondremos una rama de canela con twist de naranja envuelta en dicha rama, donde con la ayuda de un soplete le daremos un poco de calor a la canela y la naranja.