



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

BROWNIZO (TONI CORTÉS RECATALÁ)



INGREDIENTES:

- 4 cl . Aguardiente Monovarietal de Orujo Verdejo Panizo
- 1'5 cl. Licor Tostado Panizo
- 1'5 cl. Licor Schnapps de chocolate Teichenné
- 0'5 cl. Sirope Walnut brownie
- 3 cl. Zumo de naranja Valenciana
- 1 gota . Droplet hot chili Pepper (Javier de las Muelas)

PREPARACIÓN:

Para realizar este cocktail de trago corto empezaremos enfriando la copa tipo cocktail con hielo en roca .

En coctelera añadimos el Aguardiente de Orujo Monovarietal Verdejo Panizo, Licor Tostado Panizo , licor de chocolate , sirope de walnut brownie , zumo de naranja y la gota de droplet hot chili pepper .

Llenamos con hielo, tapamos y procedemos a ejecutar un slow shake (agitado suave) hasta enfriar la mezcla .

Acto seguido, retiramos el hielo y los restos de agua de la copa y rellenamos con el cocktail realizado .

Decoramos con barrita y mariposa de chocolate pintadas con oro en polvo comestible , rizo de piel de naranja deshidratada y bolitas de anis plateadas .

Presentamos sobre espejo espolvoreado con tierra de brownie, rizos de naranja deshidratada y bolitas de anis plateadas.