



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

SYLVAN COUPAGE (MANUEL RAMA HERMIDA)



INGREDIENTES:

- 2cl Aguardiente Monovarietal de Orujo Sauvignon Blanc Panizo
- 3cl Licor de limón Panizo
- 2cl Saint Germain licor
- 3cl Puré de Yuzu Monin
- 5cl Zumo de Maracuyá
- Top de Ginger Ale

PREPARACIÓN:

Descripción Sylvan Coupage

- Modalidad cóctel: Digestivo
- Tipo de vaso: Copa lágrima
- Decoración: Brocheta de pomelo deshidratado con lavanda y romero para aromatizar.
- Presentación: Esterilla temática con ramillete de lavanda.

Preparación:

En primer lugar, se enfría la copa y la coctelera de tipo europeo con hielo cubo; se descarta el hielo utilizado en el vaso y se incorpora hielo pilé. Lo mismo hacemos en la coctelera, pero incorporando de nuevo hielo cubo.

A continuación, se vierten 2cl de Aguardiente Monovarietal de Orujo Sauvignon Blanc Panizo, 3 cl de Licor de limón Panizo y los 2 cl. de Saint Germain. Una vez incorporadas las bases alcohólicas, se añaden 3 cl. de puré de Yuzu de Monin y 5 cl de zumo de maracuyá.

Se cierra la coctelera y se procede al agitado hasta que la misma se enfríe; se vierte el contenido en la copa, se añade top de Ginger Ale y removemos todo con la cuchara mezcladora.

Se introduce una cañita y se coloca en la copa una brocheta con dos rodajas de pomelo deshidratadas, flor de lavanda y romero para aromatizar el cóctel y a la vez como decoración. Para finalizar, presentaremos el cóctel encima de una esterilla temática acompañado de un ramillete de lavanda.