



8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

PANIZO GOLD (VANESSA PÉREZ BONAVIÑA)



INGREDIENTES:

- 3 cl. de Aguardiente Sauvignon Blanc Panizo
- 2,5 cl. de vermú blanco
- 0,5 cl. de licor de jengibre
- 0,75 cl. de Sirope Mango & Spyce de Monin
- Clara de huevo
- Oro en polvo
- Flores comestibles
- Esencia de bergamota

PREPARACIÓN:

Agitamos todos los ingredientes en coctelera, menos las flores comestibles y la esencia de bergamota, hasta conseguir una buena emulsión, y filtramos en una copa de cóctel previamente enfriada. Por último, aromatizaremos la copa con esencia de bergamota.

Decoración: flores comestibles y esencia de bergamota

Modalidad: el coctelera.

Presentación en vaso copa cóctel.