



9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO FLIP (JUAN A. TOMAS TERUEL)



INGREDIENTES:

- 3 cl de Licor de Café Panizo
- 3 cl de Crema de Arroz con leche Panizo
- 1,5cl de sirope "citrouille épiceé" de Monin (calabaza espaciada)
- 6 cl de zumo de manzana Granny Smith
- 1 yema de huevo
- Nuez moscada espolvoreada

PREPARACIÓN:

Decoración :

- Tirabuzón de piel de limón
- Espiral de canela (prendida con soplete)
- Bombón de chocolate
- Modalidad / Categoría : digestivo (after diner)

Técnica : shaker en coctelera con doble colado

Vaso : Old Fashioned (con hielo)