



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES
PANIZO BLUERAINBOW (JOSE DANIEL RINCON TORRES)



INGREDIENTES:

- 4.5cl Sirope de cacao Monin
- 3cl Crema de Orujo Panizo
- 5cl Nata líquida
- Curacao azul Mari Brizard
- 2cl Crema de arroz con leche Panizo
- 2cl Licor de orujo Panizo
- Anís estrellado (Decoración)

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera.

Modo de preparación:

- Añadimos una base de sirope de cacao directamente en el vaso
- Una vez tengamos la base de cacao añadimos la crema de orujo
- Posteriormente montaremos en coctelera con hielo nata líquida junto al curacao azul y rellenamos en vaso con cuchara imperial para evitar que se junten los líquidos.
- Acto seguido, montaremos también nata líquida, añadiendo el Licor de Hierbas y la Crema de Arroz con Leche y serviremos también con cuidado y ayudándonos de una cucharilla imperial para crear la última capa de nuestro cóctel
- Para finalizar decoraremos con una pieza de anís estrellado en la superficie de la última capa.

Es recomendable servir con cucharilla de café, para remover y mezclar los ingredientes a la hora de consumir este cóctel