10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

TERABASQUE WHITE (AITOR LANDETA)

INGREDIENTES:

- 2,5 cl. Aguardiente de Orujo Panizo
- 1,5 cl. Licor de café Panizo 1,5cl
- 3 cl. Café sólo
- 1,5 cl. Crema de arroz con leche
- 1,5 cl. Caramelorujo
- 5 cl. Nata líquida

PREPARACIÓN:

Visualmente veremos la decoración por la parte exterior de la Copa que será una Crusta de canela y avellana en polvo.

La modalidad será un digestivo.

En este caso, usaremos dos cocteleras para elaborarlo, en una añadiremos el Aguardiente de orujo, el Licor de Café y el café solo y en la otra, la nata, el Caramelorujo y la Crema de Arroz con leche.

Dejaremos la copa enfriando con agua y hielo.

Primero agitaremos la coctelera que tiene la nata para semimontarla sin hielo. Una vez montada, retiraremos el agua con el hielo de la copa que se está enfriando y decoraremos con una crusta de canela y avellana en polvo.

Ya con la decoración en la copa, agitaremos la coctelera que nos queda con hielo y a continuación haremos un doble colado. Después añadiremos la nata semimontada en una fina capa.