



10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANIZO FIZZ (SAMUEL SANTACRUZ BLANCO)



INGREDIENTES:

- 20ml Nata.
- 20ml Sirope de Azahar.
- 15ml Gin.
- 30ml Licor de Limón Panizo.
- 20ml Clara de huevo
- 70ml Soda Scheweppes

PREPARACIÓN:

Preparamos una coctelera manhattan sin hielos y nos disponemos a añadir los ingredientes: Comenzamos con los 15 ml de Ginebra "Dry Gin", 30 ml de Licor de Limón Panizo, 20 ml Sirope de Azahar, 20 ml Clara de Huevo, 20 ml Nata .

Cerramos la coctelera y hacemos un "Dry Shake" para que monte bien la nata junto a la clara de huevo durante 10 segundos, una vez acabado añadimos tres hielos y hacemos un agitado normal durante 5 segundos.

Una vez agitada y enfriada la mezcla lo servimos en un vaso estilo "High Ball" sobre 25 ml de soda. Dejamos que repose unos segundos la mezcla y terminamos de añadir el resto hasta el final, donde remataremos con los 45 ml restantes de soda "Schweppes" .