12º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANIZO`S BLUE (MANUEL JIMÉNEZ LÓPEZ)

INGREDIENTS:

3 cl Licor de Café

2 cl Licor de Miel

5 gotas de Bitter Habatonka.

2 cl Crema de Orujo

1 cl Sirope de Orgeat

Twist de Naranja.

DECORACIÓN: Tierra de Frambuesa con peta zetas.

PREPARATION:

Con Panizo ´s Blue, tengo la intención de exponer la filosofía o Iniciativa de Panizo, que aúna Tradición y Modernidad; que se pueden elaborar grandes cocktails con un producto apartado para ello, tan ancestral como son los orujos y licores, tan utilizados en bares como chupitos de invitación.

Esta versión de un Café Irlandés, la realizo con un Licor de Miel, como si fuera el Whisky, junto con el Licor de Café, al cual añadimos unas gotas de bitter de Habatonka, y esta mezcla la realizamos con una Técnica tan Ancestral como es la utilizada para realizar un Blue Blazer. Para la parte de Modernidad, utilizo un sifón para poner encima del Cocktail una Espuma de Crema de Orujo junto con un Sirope de Orgeat. Por último realizamos un Twist de Naranja tan utilizado en las primeras épocas de la coctelería y tan imprescindible actualmente.

El cocktail está decorado con una Tierra de Frambuesa Deshidratada junto con unos Peta Zetas.

Panizo ´s Blue, Tradición y Modernidad en Uno.