13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

BARRÍ WHITE (MANUEL JIMÉNEZ LÓPEZ)



INGREDIENTS:

3 cl Licor Café

1,5 cl Licor Caramelorujo

2 cl Oloroso

0,5 cl Sirope Castaña

Crema de Leche realizada con Leche Vegetal y Crema de Orujo.

PREPARATION:

Se introducen todos los ingredientes en una coctelera boston, excepto leche vegetal y crema de Orujo, para enfriar, ensamblar todos ellos y que se abran los aromas del Oloroso.

Se sirven sobre una tacita de café en donde se termina con una crema de Leche, realizada con leche vegetal y crema de Orujo en una prensa francesa.

El Cocktail va acompañado con un falso terrón de azúcar, que es Turrón de Coco, el cual marida perfectamente con todos los ingredientes, incluso acentúa algunos de ellos.

El nombre de "Barri White" es un pequeño homenaje al Primer Campeón de Panizo, Eduardo Barrios, el cual realizó un

Pouse Café, un gentlemam con el cuál me gustaría compartir este cocktail, pues "Barri" está pensado para estar en buena compañía.