14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

SMOKY PANIZO (EDUARDO VLADIMIR MÁRQUEZ RODRÍGUEZ)



INGREDIENTS:

Brandy Cardenal Mendoza (Nebulis) = 4 cl.

Licor Panizo Tostado= 2 cl.

Licor Panizo Pacharan= 1 cl.

Infusión de té chai= 3 cl.

Bitter de chocolate by Javier Caballero.

11 gotas.

Bitter de tobacco (para perfumar)

*Decoración: pieza de chocolate, piel de naranja, gominola de frambuesas.

(Virutas de roble) Para ahumar el cóctel.

PREPARATION:

Se enfriaran las copas y el mixer glass, se ahumara el decantador de vino.Se echara en el mixer glass, todos los ingredientes por el orden anteriormente mencionado, menos el bitter de tabocco.se mezclaran por 20 segundo, luego se pasara todo el líquido al decantador que estara previamente ahumado, se le dara movimientos circulares para que el líquido interactúe con el humo, se servira el líquido en las copas, se decorara, y se perfumara con el bitter de tabaco, y se presentara al jurado y al público.

(El cóctel se acompañara de un habano)