14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

RASPBERRY FLY (PAUL DIERICK)



INGREDIENTS:

Olujo aguardiente panizo 3cl

Licor panizo limón 4 cl

Sirope frambuesa y Ibiscus Home made 2 cl

Zumo limón fresco 2 cl

Clara huevo pasteurizado. 2 cl

kumkua naranja asiática. 1 pc

Decoracion oblea con frambuesa .

PREPARATION:

- primero vamos en fría muy bien la coctelera pondremos mucho hielo y agitamos con mucha energía luego colamos y sacamos el hielo . importante enfría la copa o las copas con hielo pile también así el cóctel sale más frío punto importante

copa vintage champagne o similar

- con la coctelera bien fría vamos a machacar 1 kumkuat naranja asiatica , pondremos la clara de huevo y vamos a agitar a seco . Lo que se conoce como dry shake , en seguida vamos a abrir la coctelera y vamos para la segunda de fase

- Vertiremos lo siguiente olujo panizo , licor limón panizo , Home made sirope frambuesa y Ibiscus , jugo de limón y luego le pondré la 4 o 5 piedra de hielo

vamos a agitar nuestro coctel con mucha mucha energia para que se mezcle todo correctamente aremos un doble colado con colador fino y moveremos bien la coctelera para que no se quede nada por dentro

terminamos poniendo nuestro decoración de papel comestible oblea y frambuesa