14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

CAFÉ TROPICAL (ELEANY QUINTERO GÓMEZ)



INGREDIENTS:

40 ml Licor de café Panizo

20 ml Fatwash de ron y coco

20 ml Melaza de manzana y canela

Decoración: tableta de chocolate con los restos de la melaza.

Vaso: rocks

Hielo: cubo

Metodo: removido

PREPARATION:

Agregar en un vaso mezclador 40 ml de licor de café Panizo, 20 ml del Fatwash de ron y coco y 20 ml de la melaza de manzana y canela. Remover por unos segundos hasta que el cóctel tenga la dilución y temperatura apropiada. Servir en un vaso rocks con un hielo cubo de 5x5, colocar la tableta de chocolate en el top del hielo.

Como preparar el Fatwash de ron y coco:

500 ml de ron oscuro

300 g de aceite de coco

En un recipiente con tapa vertemos los

los 300g de aceite de coco y los 500 ml de ron, congelamos por 24 horas y colamos con filtro de café.

Como preparar la melaza de manzana y canela:

1/2 kilo de manzanas rojas

1kg de miel

1 ramita de canela

Colocar todo en en la OCOO en el programa Honney Glaze por 7 horas,(cocinar en una olla en baño de María a presión con una temperatura controlada) filtrar por una superbag y almacenar.

Para la tableta de chocolate:

Derretir cacao y agregar la pulpa sobrante de la melaza de manzana, coger un molde de silicona, colocar los dos ingredientes y llevar a congelar por 24 horas.