13º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

JÚ ZI (ADRIÁN ORGAZ ARBE)



INGREDIENTES:

- 1,5 cl. Licor Tostado Panizo
- 1,5 cl. Licor de Café Panizo
- 5,25 cl. home-made (Zumo de JÚ ZI).
- 2,25 cl. clara de huevo.
- 3 cl. cava brut nature
- pulverizar esencia de mandarina (infusión de licor tostado+ licor café+ cítricos de mandarina)

PREPARACIÓN:

Método de elaboración: Agitado en coctelera + doble colado (con colador fino).

Verter todos los ingredientes en la coctelera, salvo el cava y la esencia, sin hielo y agitar enérgicamente introduciendo aire, para crear espuma.

Seguidamente, realizar doble agitado, esta vez introduciendo hielo roca en la coctelera y agitar enérgicamente de nuevo para mantener la espuma. Doble colamos y servimos en una copa estilo cóctel o coupette bien fría. Añadir top de cava.

Decoración: Rodaja deshidratada de Kumquat y flores de mandarina. Por ultimo perfumar el cóctel con la esencia de

mandarina.