III CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. FINAL MADRID. GOURMETS 2012

PARAÍSO PANIZO (EMILIO VIVANCO URQUIZO)



INGREDIENTES:

4cl. Orujo Verdejo Panizo
2,5cl. Orujo Café Panizo
9cl. Puré de mango Ravi
1cl. zumo de limas natural
0,5cl. Caramelorujo Panizo
1,5cl. Clara de huevo pasteurizada Guillén S.L.

PREPARACIÓN:

DECORACIÓN: Manzana verde tallada en forma de hoja de vid y calabaza dulce, remolacha y nabo chino. Talla en incrustaciones.

ELABORACIÓN: Preparamos el Orujo Verdejo, Orujo con Café, el puré de mango y el zumo de limas. Vertemos en una copa flauta de 20 cl.

Hacemos un merengue batiendo el Caramelorujo y la clara de huevo con una barilla eléctrica. Completamos el cóctel con el merengue a punto de nieve y con un soplete de repostería tostamos ligeramente el merengue para resaltar el aroma a Caramelorujo. Decoramos con las frutas talladas.