



7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO
PANIZO BRÛLÉ (TONI CORTÉS RECATALÁ)



INGREDIENTES:

- 3,5 cl. Aguardiente de Orujo Verdejo Premium Panizo
- 2,5 cl. Orujo Tostado Panizo
- 1 cl. Orujo Miel Panizo
- 1 und. Clara de huevo
- 1 cl. Sirope Crème Brûlée Monin
- 1 und. Twist Limón

PREPARACIÓN:

Panizo Brûlé es un cóctel digestivo que se elabora en coctelera a la que se añaden todos los ingredientes excepto el twist de limón.

Primero se le aplica un "dry shake" (para montar la clara). Seguidamente se le agrega el hielo y se ejecuta con un "hard shake".

A continuación se vierte el contenido con la ayuda de un colador fino en la copa de cóctel, que previamente hemos enfriado con hielo.

Por último, el twist de limón, del cual solo agregaremos sus aceites.

La decoración se realizará con vaina de vainilla y limón para acompañar el resultado a nivel olfativo.