8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

VOLUCRUM BLAZER (CRISTHIAN ILLAN JIMENEZ)



INGREDIENTES:

-5 cl. Aguardiente de Orujo Panizo.

-2 cl. Licor de Limón Panizo.

-1 cl. Sirope de Limón Monin.

-1 cl. Miel.

-1,5 cl Zumo de Limón.

-5 cl Agua Hirviendo.

PREPARACIÓN:

Decoración: sería un twist de limón acompañado de una galleta con mermelada sobre una rodaja de limón para así perfumar la galleta y aportarle un pequeño toque cítrico con el dulce y amargor del chocolate negro.

Entraría en la modalidad de digestivo porque con este cocktail nos vamos a trasladar a la sobremesa. En la mezcla del dulce con el limón y con la calidez del orujo encontraremos una sensación de confort y tranquilidad y el broche final, -de ahí Volucrum "blazer"- supondría la modalidad de blazers, cócteles flambeados en jarras de plata en las cuales pasa el líquido ardiendo de una a la otra.

ELABORACIÓN: Vertemos todos los ingredientes dentro de las jarra ya previamente precalentada con agua hirviendo, -la cual desecharemos-. Una vez tengamos todos los ingredientes en la jarra procedemos a flambearlos, para lo cual para que los líquidos queden bien mezclados deberemos pasar los líquidos unas cinco veces para conseguir que se mezclen a la perfección.

Montamos el cóctel en una taza previamente calentada. Vertemos la mezcla con cuidado y previamente apagada. Decoramos con un twist de limón con el cual aromatizamos la taza, colocamos la rodaja de limón y la galleta , y presentamos el cóctel.