8º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJOS PANIZO

STAY AWAKE (VALENTIN MARIAN STAICU)



INGREDIENTES:

-4 cl Licor de Café Panizo

-3 cl Vodka Ciroc macerado con cardamomo

-2.5 cl Sirope de cereza Rioba

-2.5 Cl clara de huevo

-Twist de naranja

PREPARACIÓN:

Preparado en coctelera de tres cuerpos, echando todos los ingredientes menos el hielo y el twist de naranja, batir sin hielo fuerte durante 5 segundos, posteriormente se echa el hielo y se vuelve a batir (hard shake).

Se vierte en un vaso clásico de champagne previamente enfriado y se decora con piel de naranja y café molido, acabando con el twist de naranja.