9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

MAZAGRANPANIZO (MARCELINO CALVO RODRIGUEZ)



INGREDIENTES:

Ingredientes:

-45 ml Licor de Café Panizo

-25 ml Licor de Limón Panizo

-15 ml Arrope de PX Toro Albalá Montilla Moriles (0% alcohol)

-Agua Vichy Catalán (+/- 50ml)

PREPARACIÓN:

Elaboración-pasos:

>Directamente en el vaso-jarra añadimos 4/5 cubitos de hielo.

>Añadimos 45 ml de Licor de Café Panizo.

>Añadimos 25ml de Licor de Limón Panizo.

>Añadimos 15ml de Arrope PX Toro Albalá.

>Removemos para mezclar y soltar la densidad del arrope.

>Añadimos dos tiras cortas (bastones) de cascara de naranja, las cuales se someten a una maceración exprés (20 minutos +/-) en ron añejo.

>Añadimos agua con gas Vichy Catalán (50ml +/-).

>Añadimos 4 granos de café natural.

>Cerramos el Coctel con una tira de limón y una tira de naranja. Esta ultima dejándola salir para que aromatice por fuera, ya que la jarra lleva tapa.

Decoración:

>Una tira de cascara de limón y otra de cascara de naranja.

>Bastones de cascara de naranja macerados en ron añejo.

>Granos de café natural.