9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

TRADICIÓN CASERA (ANTONIO GARCÍA DOBLAS)



INGREDIENTES:

-2cl ron Sailor Jerry

-3cl Crema de Arroz con leche Panizo

-1cl Crema de Orujo Panizo

-1cl Licor de café Panizo

-2cl sirope de canela Monin

-1/2 cuch. Jengibre en polvo

PREPARACIÓN:

Decoración: Canela y jengibre

Cóctel digestivo

Elaborado en coctelera .

Con una varilla de pastelería se montan los ingredientes y para dar a la elaboración el toque particular de batido y conseguir el perfecto enlace entre la Pasteleria y la coctelería. Y finalmente con los ingredientes con la textura que deseamos , lo ponemos todo en la coctelera para que quede todo enfriado y mezclado. Lo serviremos en una cazuela de barro emulando al estilo de arroz con leche.