9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PISTANIZO (FRANCISCO ESQUIVEL BERMÚDEZ)



INGREDIENTES:

- 2,5 cl. Orujo de Hierbas Panizo
- 3,5 cl. Licor de Café Panizo
- 1 cl. Licor de Crema con Orujo Panizo
- 4 cl. Café Arábico Expresso
- 2 cl. Sirope de azúcar (TPT)
- 1,5 cl. Nata líquida

PREPARACIÓN:

Modalidad: Digestivo.

Decoración: Flor de pensamiento, frutos secos de pistacho y trampatojo de grano de café (pistacho con cobertura de chocolate).

Maridaje: Bizcocho sifón de pistacho, trampantojo con granos de café bañados en chocolate y aroma de infusión de azahar.

Preparación: Dentro de un vaso mezclador servimos el Orujo de Hierbas Panizo (2,5 cl), Licor de Café Panizo (3,5 cl), Café Arábico Expresso (4 cl), Sirope de Azúcar TPT(2 cl), enfriamos con bastante cantidad de hielo y servimos en la copa de cóctel previamente enfriada.

Seguidamente introducimos dentro de una coctelera de tres cuerpos el Licor de Crema con Orujo Panizo (1 cl) y la nata líquida (1,5 cl), agitamos enérgicamente para semimontarlo y añadir a la copa de cóctel quedando el trago bicapeado y aportándole un aroma fresco de twist de naranja.

Decoramos el cóctel con una flor de pensamiento, un pistacho y un trampantojo de grano de café.

Para finalizar tenemos como maridaje el bizcocho sifón de pistacho y unos granos de café con chocolate. En su base mediante hielo seco obtenemos un aroma de flor de azahar, eleborada con una pre-infusión caliente.