9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

TERRARIUM (ANGEL HERNANDEZ ATENCIA)



INGREDIENTES:

-AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO: **5 CL**

-GINEBRA G'VINE FLORAISON: **2 CL**

-REDUCCION DE MOSTO VIDA: **3 CL**

PREPARACIÓN:

CÓCTEL TIPO: **DIGESTIVO**

VAJILLA A UTILIZAR: **VASO OLD FASHIONED**

METODO DE PREPARACIÓN: **VASO MEZCLADOR**

ELABORACION CÓCTEL: PONEMOS HIELO CUBO EN VASO MEZCLADOR, ENFRIAMOS BIEN Y DESECHAMOS EL AGUA RESTANTE. A CONTINUACIÓN SERVIMOS EL AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO, LA GIN G´VINE FLORAISON Y LA

REDUCCIÓN DE MOSTO VIDA (QUE HEMOS REALIZADO CALENTANDO 1LITRO DE MOSTO VIDA HASTA REDUCIRLO AL 50%, PARA CONSEGUIR UNA TEXTURA CARAMELADA). ENFRIAMOS TODOS LOS INGREDIENTES BIEN EN EL VASO MEZCLADOR, A CONTINUACIÓN SERVIMOS EN VASO OLD FASHIONED CON HIELO CUBO PREVIAMENTE ENFRIADO. PARA FINALIZAR COLOCAMOS LA BROCHETA DE MANZANA GRANNY SMITH FLAMBEADA CON AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO.

ELABORACIÓN DECORACIÓN BROCHETA FLAMBEADA DE MANZANA GRANNY SMITH

-MANZANA GRANNY SMITH: 3 BOLITAS

-AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO: 2CL

-AZÚCAR GLASS

-PINCHO BROCHETA DE BAMBÚ: 1 UNIDAD

*PARA REALIZAR LA DECORACIÓN HEMOS UTILIZADO UN SACABOLAS PARA CONSEGUIR 3 BOLITAS DE MANZANA GRANNY SMITH. SEGUIDAMENTE EN UNA JARRA DE ACERO HEMOS PUESTO 2CL DE AGUARDIENTE DE ORUJO PANIZO Y HEMOS CALENTADO EL CONTENIDO PARA INTRODUCIR LAS BOLITAS DE MANZANA Y SEGUIDAMENTE FLAMBEARLAS HASTA EVAPORAR EL CONTENIDO ALCOHOLICO. SEGUIDAMENTE SACAMOS LAS BOLITAS DE MANZANA Y LAS ESPOLVOREAMOS CON AZUCAR GLASS. INSERTAMOS LAS BOLITAS DE MANZANA GRANNY SMITH EN EL PINCHO DE BAMBÚ Y PARA FINALIZAR COLOCAMOS ENCIMA DEL CÓCTEL PARA DELANTE DEL CLIENTE CON UN SOPLETE CARAMELIZAR LAS BOLITAS DE MANZANA HASTA CONSEGUIR UN TONO DORADO, ACORDE CON EL CÓCTEL.