9º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

PANIZO FLIP (JUAN A. TOMAS TERUEL)

INGREDIENTES:

-3 cl de Licor de Café Panizo

-3 cl de Crema de Arroz con leche Panizio

-1,5cl de sirope "citrouille epicée" de Monin (calabaza espaciada)

-6 cl de zumo de manzana Granny Smith

-1 yema de huevo

-Nuez moscada espolvoreada

PREPARACIÓN:

Decoración :

-Tirabuzón de piel de limón

-Espiral de canela (prendida con soplete)

-Bombón de chocolate

-Modalidad / Categoría : digestivo (after diner)

Técnica : shaker en coctelera con doble colado

Vaso : Old Fashioned (con hielo)