10º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANIZO BLUERAINBOW (JOSE DANIEL RINCON TORRES)



INGREDIENTES:

-4.5cl Sirope de cacao Monin

-3cl Crema de Orujo Panizo

-5cl Nata líquida

-Curacao azul Mari Brizard

-2cl Crema de arroz con leche Panizo

-2cl Licor de orujo Panizo

-Anis estrellado (Decoración)

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera.

Modo de preparación:

-Añadimos una base de sirope de cacao directamente en el vaso

-Una vez tengamos la base de cacao añadimos la crema de orujo

-Posteriormente montaremos en coctelera con hielo nata liquida junto al curacao azul y rellenamos en vaso con cuchara imperial para evitar que se junten los líquidos.

-Acto seguido, montaremos también nata líquida, añadiendo el Licor de Hierbas y la Crema de Arroz con Leche y serviremos también con cuidado y ayudándonos de una cucharilla imperial para crear la última capa de nuestro cóctel

-Para finalizar decoraremos con una pieza de anís estrellado en la superficie de la última capa.

Es recomendable servir con cucharilla de cafe, para remover y mezclar lo ingredientes a la hora de consumir este coctel