14º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

DULZURA (JUDIT ALVARO HERRERO)



INGREDIENTS:

4 cl de orujo miel panizo

2cl de frangelico

2,5 cl de sirope de amarenas fabrik

PREPARATION:

1. Hacemos la decoración: consiste en una flor echa de corteza de limón, mango, rodaja de naranja desidratada, mango, hojas de piña baby y una frambuesa rellena de sirope de frambuesa y mango.
2. Enfriamos las copas y las dejamos ahí durante toda la elaboración con el hielo , enfriamos la coctelera con la varilla y desechamos el hielo y el agua.
3. Añadimos todos los ingredientes, y agitamos.
4. Una vez que tengamos todos los ingredientes mezclados, cogemos las copas que hemos dejando enfriando y desechamos el agua y el hielo, servimos nuestra mezcla.
5. Ponemos nuestra decoración con guantes, y presentamos.