

IV CERTAMEN NACIONAL CÓCTELES ORUJOS PANIZO. (FINAL MADRID. GOURMETS 2013)

Date: 09/04/2013

ID: 29



Author

- Jose Manuel Abolafia

Panizo y Chocolate

Ingredients:

Crema de Orujo Panizo 2cl.

Orujo de Café Panizo 2cl.

Licor de Violeta 1cl.

Sirope de chocolate oscuro 2cl.

Sirope de chocolate blanco 1 cl.

Decoración: Canela y una flor de pensamiento

Description and preparation:

Preparación: Coctelera

Servicio: Copa de Martini

Bebida de media tarde, para una sobremesa, haciendo maridaje con postres como... un tiramisú, un postre de naranja y varios chocolates, unos helados de distintos Orujos, helados de café y de violeta. Se puede intercalar este trago con un postre de suflé de chocolate, con cobertura de naranja y dos bolas de helado, una de crema de orujo y otra de violeta, para después tomar un café arábica manteniendo algo aún en la copa.