

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

Date: 09/04/2013

ID: 87



Author

- Javier Pont Diaz

Royal panizo

Ingredients:

3 cl. Vodka Ultimat de chocolate y vainilla

2 cl. Crema Orujo Panizo

2 cl. Orujo de Café Panizo

1 cl. sirope vainilla Monin

3cl. nata líquida

Description and preparation:

Elaborado en coctelera.

La decoración consta de un merengue elaborado con Caramelorujo y quemado con soplete, unos stics de chocolate blanco y negro y una cereza con licor bañada con chocolate.

Este cóctel está enfocado como un cóctel - postre