



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

BABILONIA (JOSE VILLAR CASTRO)



INGREDIENTES:

3 cl. Orujo con miel Panizo.

3 cl. Crema de orujo Panizo.

1 cl. Orujo de café Panizo.

3 cl. clara de huevo.

1 cl. nata

Azúcar vainillado

PREPARACIÓN:

* After dinner. Para después de comer "digestivo".

* 1ª Parte Vaso mezclador. 2ª Parte sifón

*Decoración con azúcar caramelizada que a su vez es un ingrediente.

Se vierte la crema de orujo y orujo de miel y la nata. Enfriamos y servimos en copa.

A continuación, en sifón, añadimos el orujo de café y la clara de huevo y servimos encima del cocktail creando una espuma sabrosa y vistosa.

Seguidamente, espolvoreamos con azúcar y quemamos con un soplete.