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

SWEET PANIZO (FELIPE DAVIU GARCIA)



INGREDIENTES:

4 cl. de Crema de Orujo

3 cl. de Caramelorujo

1 cl. de sirope de caramelo Monin

1 cl. de sirope de coco Monin

4 cl. de nata líquida

PREPARACIÓN:

Decoración en forma de sol hecha con manzana verde y kumkuat.

Coctelera

Copa de Cóctel

Preparación: Enfriamos las copas con hielo, enfriamos la coctelera con hielo y agua que usamos para poner en las copas para que se enfríen más. Quitamos el hielo de la coctelera y añadimos los ingredientes por orden y cantidad exacta, quitamos el hielo y el agua de las copas , ponemos hielo en la coctelera, -unas 2 piezas por copa-, agitamos, y servimos en las copas, ponemos la decoración en un lado de la copa y listo para beber.