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

PANIZO Y CHOCOLATE (JOSE MANUEL ABOLAFIA)

INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN:

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 aín en la copa.