VI CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO

COFFEE DREAM PANIZO (JUAN CARLOS LISTE RIOS)



INGREDIENTES:

-Licor de café Panizo 4 cl.

-Caramelorujo Panizo 1 cl.

-Crema de Orujo Panizo 1cl.

-Amaretto 1 cl.

-Sirope de cardamomo y canela 1cl.

-Nata 4cl.

PREPARACIÓN:

Modalidad: digestivo

Preparación: Enfriamos todo en vaso mezclador, excepto la Crema de orujo Panizo y la nata. Servimos en copa cóctel y coronamos con la nata y la crema semimontadas.

Decoración: dibujo con reducción de licor café y sirope de cardamomo y canela.

Idea: recreación del white russian inspirado en el café árabe y con la aportación de la nata y la Crema de Orujo Panizo.