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

CREMA DE MIRANDA (DAVID JIMÉNEZ MARTÍN)



INGREDIENTES:

5cl. Crema de Orujo Panizo

2cl. Orujo con limón Panizo

7cl. sirope de frambuesa

14cl. espuma de canela

PREPARACIÓN:

Decoración: rama de canela macerada en Aguardiente de Orujo Panizo y ralladura de limón.

Preparación: echamos en un vaso lúdico de 30cl. el sirope de frambuesa, por otro lado, en el vaso mezclador preparamos la Crema de Orujo y el Orujo con Limón, vertemos suavemente encima del sirope de frambuesa. Terminamos con una espuma de canela previamente elaborada. Para decorar pondremos una rama de canela macerada en Aguardiente que quemaremos con un soplete para difuminar el aroma del orujo y la canela, y rallaremos un poco de limón por encima.