7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

LA DAMA BLANCA (CRISTHIAN ILLAN JIMENEZ)



INGREDIENTES:

-Crema base:

-100 gr. de Chocolate blanco

-5 cl. de Aguardiente de Orujo Panizo

-1,5. cl de Nata para montar

·Cóctel:

-5 cl de Crema base

-5 cl de Nata para montar

-1,25 cl de crema de orujo Panizo

-1,25 cl de Caramelorujo Panizo

PREPARACIÓN:

·Decoración:

-Borde de la copa con caramelo en graniño. Barquillo relleno de caramelo aromatizado al Caramelorujo y para terminar una virutas de de chocolate con leche por encima de la copa.

-Modalidad digestivo

-Elaborado en coctelera

Pasos :

-Juntamos la Crema de orujo de chocolate blanco (5 cl), con 5 cl de nata, 1,25 cl. de Caramelorujo Panizo y 1,25 de Crema de Orujo Panizo en la coctelera agitamos vigorosamente con la coctelera llena de hielo durante 15 segundos , previamente hemos enfriado las copas de champagne y escarchado con caramelo en graniño. Servimos en la copa de champán. Colocamos el barquillo en el borde de la copa y espolvoreamos el chocolate con leche rallado.