7º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES DE ORUJO PANIZO

FRESH COFFEE PANIZO (JOSE MANUEL LOPEZ PAYA)



INGREDIENTES:

-4 cl. de Licor de Café Panizo

-2 cl. de Licor de Miel Panizo

-4 cl. de zumo de naranja

-1 cl. de sirope de canela

-1 golpe de Bitter Truth Orange

-Aire cítrico: Licor de limón Panizo, lima y jengibre

-1 cl. de Licor de Limón Panizo

-3 cl. de zumo de lima

-2 dadps de jengibre

-1 cucharada de sirope de azúcar

-2 gr. de sucro

PREPARACIÓN:

Macerar primero los 3 ingredientes antes de hacer el aire cítrico, que servirá como decoración.

Elaborado en coctelera.

Modalidad: digestivo

Servido en vaso Martini Chiller