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

WHITE NIGHT (MARIO GALLART ESPLÁ)



INGREDIENTES:

1cl. Aguardiente de Orujo Panizo

3 cl. Crema de orujo Panizo

3 cl. Licor de Menta Verde Marie Brizard

3 cl. Half & Half (mezcla de nata y leche a partes iguales)

Maridaje: Bombón de chocolate negro, con Licor Caramelorujo Panizo.

PREPARACIÓN:

Colocamos hielo pilé en la copa Martini para ir enfriándola, colocamos posteriormente todos lo ingredientes en la coctelera y agitamos, para después servir la mezcla con un doble filtrado.

Tipo: Agitado

Vaso: Copa Martini

Decoración: Maridaje para tomar mientras degustamos el cocktail de bombones de chocolate negro,h echos de forma casera al baño Maria con Licor Caramelorujo Panizo inyectado y envuelto en polvo de plata.