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

EXPRESSO PANIZO (DAVID RUIZ ZARRIAS)

INGREDIENTES:

4 cl. Crema de Orujo

2 cl. Orujo de Miel

2 cl. de sirope de Coco Real

Golpe de Nata Montada

Espuma de café (sifón)

Vainilla en rama rallada

PREPARACIÓN:

Decoración: Espuma de café (sifón) y vainilla en rama rallada

Modalidad: bebida larga

Coctelera:copa cóctel llena de hielo pilé