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

ORUJXANDER (CARLOS TORRAS JIMÉNEZ)

INGREDIENTES:

- 4 cl. Orujo Hierbas Panizo
- 1 cl. Orujo Café Panizo
- 1cl. Licor cacao blanco Marie Brizard
- 1cl. Clara huevo
- 2 cl. Nata líquida
- 2 Dash Bitter Chocolate The Bitter Truth

PREPARACIÓN:

- Escarchar una copa de cóctel con Orujo de Café Panizo y azúcar de vainilla.
- En una coctelera con hielo añadir todos los ingredientes y agitar energéticamente.
- Servir en la copa y aromatizar con 2 dash de bitter chocolate.
- Adornar con anís estrellado flotando en el coctel.