



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

SWEET PANIZO (CESAR EDUARDO DE LA VEGA GUIM)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Licor de Miel Panizo
- 4 cl. Caramelorujo Panizo
- 3 cl. Licor de Canela Marie Brizard
- 2.5 cl. White Sangria Finest Call
- 2.5 cl. Jarabe Apple Pie Monin

PREPARACIÓN:

Cocktail After Dinner.

Usaremos para elaborar nuestro cocktail coctelera para homogenizar todos los productos usados.

Tendremos como decoración piel de naranja y hojas de hierbabuena que harán un contraste de color entre el liquido de la copa y los colores de la decoración.