



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

SWEET CREAM (LUIS GARRIDO ALAMAN)



INGREDIENTES:

1/3 Crema de Orujo Panizo

2/3 Licor de Café Panizo

1/3 Aguardiente de Orujo

2/3 Sirope de Canela Monin

2 dash bitter de chocolate Bittermens

1/3 sirope de azúcar

PREPARACIÓN:

Modalidad: coctelera, postre

Decoración: lámina de cobertura de chocolate en borde de copa y presentado en pizarra con azúcar glasé, con dos láminas de cobertura de chocolate en pirámide. Maridado con un minitiramisú casero con bizcocho bañado en Orujo de Café Panizo y la base de mascarpone y nata con Crema de Orujo Panizo.