11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

BOSQUE AMARGO (MARCOS ANGEL VIDAL FERNENDEZ)



INGREDIENTES:

- 3 cl. Licor de Café Panizo
- 2 cl. Licor de Crema de Orujo Panizo
- 2cl. Fernet branca
- 6 cl. Café expreso
- 1/2 cl. Nata líquida
- pulverizador bronce

PREPARACIÓN:

Modalidad coctelera.

Servido en copa de Oporto

Decoración: presentación en troco de madera con crujiente de chocolate amargo y copa pulverizada con bronce alimenticio.

Cóctel de postre.

Elaboración: mise en place, enfriamos coctelera y copa. Añadimos los ingredientes liquidos en el orden citado anteriormente. Añadimos hielo en la coctelera, cerramos y agitamos con golpes fuertes, servimos en la copa y esta se traslada al soporte de presentación.