



15º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES PANIZO

NOCHE EN DUBÁI (BORJA GUTIÉRREZ AGUIRRE)



INGREDIENTS:

- 2 cl licor de miel panizo
- 2 cl licor de café panizo
- 3 cl crema de chocolate Dubái panizo
- 2 cl sirope pistacho monin
- 2 cl nata líquida
- canela en polvo

PREPARATION:

Enfriamos la coctelera y los vasos, retiramos el agua y los hielos de la coctelera y la ponemos hielos nuevos a continuación vamos poniendo los ingredientes y batimos para que se integren todos bien, retiramos los hielos de los vasos y servimos nuestro coctel luego le ponemos la nata lentamente para que se quede arriba y la ponemos un poquito de canela en polvo lentamente colocamos la decoración y ya solo nos toca disfrutar con nuestro cóctel

Decoración

Higo seco, vaina de vainilla, pan, naranja, remolacha flor paniculata y canela en polvo