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 monín

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