



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

DOLCE PANIZO (LAURA PELARDA)



INGREDIENTES:

2 cl. Aguardiente de Orujo

2,5 cl. Crema de Orujo

2,5 cl. Orujo de Café

3 cl. sirope de fruta del bosque

2 cl. sirope de mango

PREPARACIÓN:

Decoración: Brocheta de bombones y golosina de frambuesa

Modalidad: digestivo

Preparación en coctelera

Servido en copa de cóctel