



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

PANIZO ROCHE (VICTOR VARELA MOLINA)



INGREDIENTES:

3cl. de Crema de Orujo Panizo,

3 cl. de Orujo de Café Panizo.

3cl. de sirope de chocolate

3 cl. de nata

PREPARACIÓN:

Digestivo.

Se prepara en coctelera. Introducir todos los ingredientes en la coctelera y agitar. Tras enfriar la copa de cóctel, empapamos el borde en sirope de chocolate y lo escarchamos con avellana en polvo. Con ayuda de una plantilla tallamos "Panizo" con canela en polvo.

Decoramos con Physalis.