



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

CHOCOLATE STORM (ANTONIO MIGUEL MARTÍNEZ NAVARRO)



INGREDIENTES:

4 cl. de Crema de Orujo

3 cl. Panizo de Miel

3,5 cl. Sirope de chocolate Monin

12 cl. de helado de chocolate (derretido a coctelera, sin derretir a la batidora)

0,5 cl. sirope naranja monin

PREPARACIÓN:

Es un cóctel que admite hacerse tanto en coctelera como en batidora, dependerá de la textura del helado de chocolate.

Mezclamos todo en la coctelera, agitamos, servimos y decoramos con un kumquat con un poco de chocolate derretido.

Si queremos podemos añadir un twist de naranja para que el cóctel gane o potencie el aroma a naranja.