



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

ROYAL PANIZO (JAVIER PONT DIAZ)



INGREDIENTES:

3 cl. Vodka Ultimat de chocolate y vainilla

2 cl. Crema Orujo Panizo

2 cl. Orujo de Café Panizo

1 cl. sirope vainilla Monin

3cl. nata líquida

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera.

La decoración consta de un merengue elaborado con Caramelorujo y quemado con soplete, unos stics de chocolate blanco y negro y una cereza con licor bañada con chocolate.

Este cóctel está enfocado como un cóctel - postre