11º CONCURSO NACIONAL DE CÓCTELES

PANISIÓN (JAVIER BENITO GONZÁLEZ)

INGREDIENTES:

- 3cl. Licor Caramelorujo Panizo
- 2cl. Licor Café Panizo
- 1cl. Licor ST Germain
- 1cl. Ron Zacapa23
- 2cl. Sirope Casero Vainilla y Canela
- 3cl. Zumo de Limón

PREPARACIÓN:

Elaborado en coctelera Boston

Introducimos todos ingredientes en la coctelera, agitamos y servimos.

Decoración en forma de C, haciendo honor al Caramelo y al Café .
Cocinada con chocolate templado 70% de cacao.