



Recette cocktail

LATTE COCO & CAMEL

DIFFICULTÉ _____ ☹️☹️

SAISON _____ *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the syrups into a mug
- 2/5 Heat the milk until you get a creamy froth
- 3/5 Pour in milk and froth
- 4/5 Finish by pouring the coffee last
- 5/5 Serve

Ingrédients

◆ CARAMEL SYRUP	20 ML
◆ COCONUT SYRUP	15 ML
◆ MILK	120 ML
◆ ESPRESSO	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a glass*

VERRERIE _____ *mug*



A découvrir également

Alcohol-free

CARAMEL ESPRESSO



DIFFICULTÉ
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Caramel Syrup
Amaretto Syrup

Medium

TEQUILA CURAÇAO




DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Curaçao Triple Sec
Caramel Syrup

Medium

BANANA COCO



DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Banana Syrup
Coconut Syrup

