



Recette cocktail

CHOCOMINT

DIFFICULTÉ ————— 🍷🍷

SAISON ————— *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Afternoon / Morning / Midday / Evening*

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/4 Pour the coffee into a mug
- 2/4 Heat the milk until you get a creamy froth
- 3/4 Pour this mixture over the coffee
- 4/4 Garnish & serve

Ingrédients

◆ ICEMINT SYRUP	15 ML
◆ DARK CHOCOLATE SYRUP	5 ML
◆ MILK	100 ML
◆ ESPRESSO	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a glass*

VERRERIE ————— *mug*

DÉCORATION ————— *chocolate powder*



A découvrir également



Medium


FRESH MINT

DIFFICULTÉ

🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Icemint Syrup
- White Sugar Cane Syrup



Alcohol-free

CHOCO CHAI

DIFFICULTÉ

🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Chai Tea Syrup
- Dark Chocolate Syrup



Alcohol-free

IRISH MOCHA

DIFFICULTÉ

🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Irish Syrup
- Dark Chocolate Syrup

