



Recette cocktail

BOUNTY COFFEE

DIFFICULTÉ 

SAISON *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/4 Pour the coffee and syrups into a mug
- 2/4 Heat the milk until you get a creamy froth
- 3/4 Pour onto the coffee
- 4/4 Serve

Ingrédients

◆ COCONUT SYRUP	30 ML
◆ ESPRESSO	60 ML
◆ MILK	120 ML

Conseils de présentation


MÉTHODE *in a glass*

VERRERIE *mug*

DÉCORATION *cocoa powder / whipped cream*



A découvrir également



Medium

BANANA COCO

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Banana Syrup
Coconut Syrup




Alcohol-free

BITTER CARESSE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Amaretto Syrup
Coconut Syrup



Alcohol-free

BULGARIAN DESSERT

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Coconut Syrup
Blackberry Syrup

