



Recette cocktail

GOURMANDISE

DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/5** Pour the ingredients into a shaker
- 2/5** Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 3/5** Shake vigorously for 7-10 seconds
- 4/5** Strain into a glass without ice but previously chilled
- 5/5** Serve

Ingrédients

◆ VODKA	20 ML
◆ HAZELNUT SYRUP	30 ML
◆ COFFEE LIQUEUR	20 ML
◆ MILK	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*

A découvrir également



Alcohol-free

HAZELNUT FRAPPÉ

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Hazelnut Syrup
Espresso



Alcohol-free

HAZELNUT SALTED CARAMEL LATTE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Salted Caramel Syrup
Hazelnut Syrup



Alcohol-free

HAZELNUT NOJITO

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Raspberry Fruit for Mix
Hazelnut Syrup