



Recette cocktail

MACADAMIA COFFEE

DIFFICULTÉ ————— 🍷🍷

SAISON ————— *Autumn / Winter*

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

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/4 Pour the coffee into a latte 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

◆ CHOCOLATE SYRUP	15 ML
◆ MACADAMIA NUT SYRUP	10 ML
◆ MILK	120 ML
◆ ESPRESSO	30 ML

Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *in a glass*

VERRERIE ————— *mug*

DÉCORATION ————— *chocolate powder /
whipped cream*




A découvrir également



Alcohol-free


CHOCO CHAI

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX


- Chai Tea Syrup
- Chocolate Syrup



Alcohol-free

CHOCOMINT

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Icemint Syrup
- Chocolate Syrup



Alcohol-free

IRISH MOCHA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Irish Syrup
- Chocolate Syrup

