



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

◆ DARK 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
- Dark Chocolate Syrup



*Alcohol-free*

## CHOCOMINT

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Icemint Syrup
- Dark Chocolate Syrup



*Alcohol-free*

## IRISH MOCHA

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Irish Syrup
- Dark Chocolate Syrup

