



Recette cocktail

## CAFÉ PISTACHE

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍷🍷

SAISON \_\_\_\_\_ *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### 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 Serve

### Ingrédients

◆ PISTACHIO SYRUP	25 ML
◆ ESPRESSO	30 ML
◆ MILK	150 ML


### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a glass*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *mug*



A découvrir également



*Alcohol-free*

### AMYTIS' GARDEN

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Pistachio Syrup  
Pineapple juice




*Medium*

### HISPANIOLA LATTE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Pistachio Syrup  
Filter coffee



*Medium*

### NUT YOUR AVERAGE MAI TAI

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Chocolate infused Cognac  
Pistachio Syrup

