



Recette cocktail

## LATTE COOKIE

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ ☹️☹️

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

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the syrups into a mug
- 2/5 Heat the milk until you get a creamy froth
- 3/5 Pour in milk and froth
- 4/5 Finish by pouring the coffee last
- 5/5 Garnish & serve

### Ingrédients

◆ CHOCOLATE COOKIE SYRUP	20 ML
◆ ESPRESSO	30 ML
◆ MILK	120 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a glass*

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

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *cookie pieces*



A découvrir également



*Alcohol-free*

## COOKIE MOCHACCINO

DIFFICULTÉ

☞☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Chocolate Cookie Syrup  
Espresso



*Alcohol-free*

## COOKIE VANILLA ICE

DIFFICULTÉ

☞☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Chocolate Cookie Syrup  
Espresso



*Full-bodied*

## OLD STYLE COOKIE

DIFFICULTÉ

☞☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Chocolate Cookie Syrup  
Blackberry Syrup

