



Recette cocktail

LATTE TOFFEE & MACADAMIA

DIFFICULTÉ _____ ☹️☹️

SAISON _____ *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/4 Pour the coffee and syrup into a mug
- 2/4 Heat the milk until you get a creamy froth
- 3/4 Pour onto the coffee
- 4/4 Serve

Ingrédients

◆ TOFFEE NUT SYRUP	10 ML
◆ MACADAMIA NUT SYRUP	5 ML
◆ ESPRESSO	30 ML
◆ MILK	90 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a glass*

VERRERIE _____ *mug*



A découvrir également

Medium

IRISH TOFFEE

DIFFICULTÉ
☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Toffee Nut Syrup
Filter coffee




Alcohol-free

NUTTY SOY LATTE

DIFFICULTÉ
☞☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Toffee Nut Syrup
Orgeat Syrup



Alcohol-free

TOFFEE COFFEE

DIFFICULTÉ
☞☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Espresso
Milk

