

Recette cocktail

## CRÈME BRÛLÉE CAPPUCINO



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

◆ CRÈME BRÛLÉE SYRUP	15 ML
◆ ESPRESSO	30 ML
◆ MILK	90 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a glass*

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



A découvrir également



*Alcohol-free*

## SWEET ME

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Crème Brûlée Syrup
- Milk

