

Recette cocktail

## SPIKED CANDY CANE HOT CHOCOLATE



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

SAISON \_\_\_\_\_ *Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail created by Raphaëlle Chaize, Giffard beverage expert.

### Préparation du cocktail

1/4 Heat the milk and mix it with the chocolate powder

2/4 Pour all the ingredients into a mug

3/4 Mix briefly

4/4 Garnish & serve

### Ingrédients

◆ MENTHE-PASTILLE	20 ML
◆ CRÈME DE CACAO (WHITE)	20 ML
◆ UNSWEETENED COCOA POWDER	2 BSP
◆ MILK	150 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a glass*

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

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *marshmallows / barley sugar*



A découvrir également




*Full-bodied*

## A LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Menthe-Pastille  
Guignolet d'Angers



*Full-bodied*

## ADHOC

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Coffee Liqueur  
Menthe-Pastille



*Light*

## APÉRITIF MENTHE-PASTILLE

DIFFICULTÉ  
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Menthe-Pastille  
Sparkling water

