

Recette cocktail

WINTER WONDERLAND



DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Afternoon / Morning / Midday / Evening*

Introduction

Cocktail created by Matteo Mosetti, Giffard brand ambassador for Europe & Middle East.

Préparation du cocktail

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

Ingrédients

◆ PISTACHIO SYRUP	25 ML
◆ CHOCOLATE SYRUP (WHITE)	15 ML
◆ MILK	200 ML

Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *in a glass*

VERRERIE ————— *mug*

DÉCORATION ————— *pistachio chips*



A découvrir également




Alcohol-free

AMYTIS' GARDEN

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Pistachio Syrup
Pineapple juice



Alcohol-free

CAFÉ PISTACHE

DIFFICULTÉ
🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Pistachio Syrup
Espresso



Medium

HISPANIOLA LATTE

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Pistachio Syrup
Filter coffee

