

Recette cocktail

IRISH TOFFEE



DIFFICULTÉ —————

SAISON ————— Autumn / Winter

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail created by Raphaelle Chaize, Giffard beverage expert.

Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the whiskey, syrup and coffee into a preheated mug
- 2/5 Mix briefly
- 3/5 Lightly whip the cream
- 4/5 Pour the cream gently onto the other ingredients without mixing
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ IRISH WHISKEY	40 ML
◆ TOFFEE NUT SYRUP	15 ML
◆ FILTER COFFEE	80 ML
◆ HEAVY CREAM	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	—————	<i>in a glass</i>
VERRERIE	—————	<i>mug</i>
DÉCORATION	—————	<i>coffee beans</i>

A découvrir également

Alcohol-free

LATTE TOFFEE & MACADAMIA

DIFFICULTÉ

⌚⌚

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Toffee Nut Syrup
Macadamia Nut Syrup

Alcohol-free

NUTTY SOY LATTE

DIFFICULTÉ

⌚⌚

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Toffee Nut Syrup
Orgeat Syrup

Alcohol-free

TOFFEE COFFEE

DIFFICULTÉ

⌚⌚

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Espresso
Milk

