



Recette cocktail

## COOKIE MOCHACCINO

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ ☹☹

SAISON \_\_\_\_\_ *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### Préparation du cocktail

- 1/5 Heat the milk
- 2/5 Mix hot milk with cocoa powder
- 3/5 Add syrup and espresso
- 4/5 Pour everything into a hot latte mug
- 5/5 Garnish & serve

### Ingrédients

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| ◆ CHOCOLATE COOKIE SYRUP   | 20 ML  |
| ◆ ESPRESSO                 | 30 ML  |
| ◆ MILK                     | 100 ML |
| ◆ UNSWEETENED COCOA POWDER | 2 BSP  |

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a glass*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *cup*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *whipped cream / cookie pieces*



A découvrir également



*Alcohol-free*

## COOKIE VANILLA ICE

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Chocolate Cookie Syrup  
Espresso



*Alcohol-free*

## LATTE COOKIE

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Chocolate Cookie Syrup  
Espresso



*Full-bodied*

## OLD STYLE COOKIE

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Chocolate Cookie Syrup  
Blackberry Syrup

