



Recette cocktail

CINNAMON LATTE MACCHIATO

DIFFICULTÉ _____ ☹☹

SAISON _____ *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/5 Pour syrup into a mug
- 2/5 Heat the milk until you get a creamy froth
- 3/5 Gently pour in the milk and froth
- 4/5 Slowly pour in the coffee last
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ CINNAMON SYRUP	30 ML
◆ ESPRESSO	60 ML
◆ MILK	120 ML

Conseils de présentation


MÉTHODE _____ *in a glass*

VERRERIE _____ *mug*

DÉCORATION _____ *cinnamon*



A découvrir également



Light
C.O.C.

DIFFICULTÉ
☞


INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Cinnamon Syrup
Coconut water



Alcohol-free
CINNAMON ICED GREEN TEA

DIFFICULTÉ
☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Green Tea concentrated Base
Cinnamon Syrup



Medium
NORMANDY TRIP

DIFFICULTÉ
☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Calvados
Pear juice

