



Recette cocktail

## LATTE COCO & CAMEL

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ ☹️☹️

SAISON \_\_\_\_\_ Automne / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les sirops dans un mug
- 2/5 Faire chauffer le lait jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse
- 3/5 Verser le lait et la mousse
- 4/5 Verser le café en dernier
- 5/5 Servir

### Ingrédients

◆ SIROP SAVEUR CAMEL	20 ML
◆ SIROP NOIX DE COCO	15 ML
◆ LAIT	120 ML
◆ EXPRESSO	30 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au verre*


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



A découvrir également

*Sans Alcool*

## ESPRESSO CAMEL



DIFFICULTÉ  
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Saveur Caramel  
Sirop Saveur Amaretto

*Moyen*

## TEQUILA CURAÇAO



DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Curaçao Triple Sec  
Sirop Saveur Caramel

*Moyen*

## BANANA COCO



DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Banane  
Sirop Noix de Coco

