



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

