



Recette cocktail

CHOCOMINT

DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Après-midi / Matin / Midi / Soirée*

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/4 Verser le café dans un mug
- 2/4 Faire chauffer le lait et le sirop jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse
- 3/4 Verser ce mélange sur le café
- 4/4 Décorer & servir

Ingrédients

◆ SIROP MENTHE GLACIALE	15 ML
◆ SIROP SAVEUR CHOCOLAT NOIR	5 ML
◆ LAIT	100 ML
◆ EXPRESSO	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au verre*

VERRERIE ————— *mug*

DÉCORATION ————— *chocolat en poudre*



A découvrir également



Moyen

FRESH MINT

DIFFICULTÉ

🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Menthe Glaciale
Sirop Sucre de Canne Blanc



Sans Alcool

CAFÉ MACADAMIA

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Chocolat Noir
Sirop Saveur Noix de Macadamia



Sans Alcool

CHAÏ CHOCO

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Thé Chaï
Sirop Saveur Chocolat Noir

