



Recette cocktail

CHAI CHOCO

DIFFICULTÉ



SAISON

Automne / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Préparation du cocktail

1/5

Verser les ingrédients dans un blender

2/5

Remplir le blender avec un peu de glace pilée

3/5

Enclencher le blender et faire fonctionner jusqu'à ce que la texture soit lisse

4/5

Verser dans un verre sans glace

5/5

Décorer & servir

Ingrédients

◆ SIROP SAVEUR THÉ CHAI	20 ML
◆ SIROP SAVEUR CHOCOLAT NOIR	10 ML
◆ LAIT	150 ML
◆ GLACE VANILLE	3 BOULES

Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *au blender*

VERRERIE ————— *highball*

DÉCORATION ————— *chocolat en poudre /
crème fouettée*



A découvrir également



Sans Alcool

THÉ NOIR GLACÉ CHAI

DIFFICULTÉ

🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Base Concentrée Thé Noir
Sirop Saveur Thé Chai



Sans Alcool


CAFÉ MACADAMIA

DIFFICULTÉ

🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Chocolat Noir
Sirop Saveur Noix de Macadamia



Sans Alcool

CHOCOMINT

DIFFICULTÉ

🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Menthe Glaciale
Sirop Saveur Chocolat Noir

