



Recette cocktail

LATTE PAIN D'EPICES

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

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

Ingrédients

◆ SIROP SAVEUR PAIN D'EPICES	30 ML
◆ LAIT	120 ML
◆ EXPRESSO	60 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

VERRERIE _____ *tasse*

DÉCORATION _____ *crème fouettée / noix de muscade râpée*



A découvrir également

Léger

HOLIDAY MULLED WINE



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

DIFFICULTÉ


🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Pain d'Épices
Sirop Orange Sanguine

Sans Alcool

PEACH MANGO PIE



DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

