



Recette cocktail

CAFÉ MACADAMIA

DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Matin / Midi / Soirée*

Introduction

Préparation du cocktail

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

Ingrédients

◆ SIROP SAVEUR CHOCOLAT NOIR	15 ML
◆ SIROP SAVEUR NOIX DE MACADAMIA	10 ML
◆ LAIT	120 ML
◆ EXPRESSO	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au verre*

VERRERIE ————— *mug*

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



A découvrir également



Sans Alcool


CHAÏ CHOCO

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Sirop Saveur Thé Chaï
- Sirop Saveur Chocolat Noir



Sans Alcool

CHOCOMINT

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Sirop Menthe Glaciale
- Sirop Saveur Chocolat Noir



Sans Alcool

IRISH MOCHA

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Sirop Saveur Irish
- Sirop Saveur Chocolat Noir

