



Recette cocktail

## LATTE TOFFEE & MACADAMIA

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ ☹☹

SAISON \_\_\_\_\_ *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### Préparation du cocktail

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

### Ingrédients

◆ SIROP SAVEUR TOFFEE NUT	10 ML
◆ SIROP SAVEUR NOIX DE MACADAMIA	5 ML
◆ EXPRESSO	30 ML
◆ LAIT	90 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au verre*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *mug*



A découvrir également

*Moyen*

## IRISH TOFFEE

DIFFICULTÉ  
☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Saveur Toffee Nut  
Café filtre



*Sans Alcool*

## NUTTY SOY LATTE

DIFFICULTÉ  
☞☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Saveur Toffee Nut  
Sirop Orgeat



*Sans Alcool*

## TOFFEE COFFEE

DIFFICULTÉ  
☞☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Expresso  
Lait

