



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE



Recette cocktail

MILKSHAKE CRÈME BRÛLÉE

DIFFICULTÉ _____ 🍷

SAISON _____ *Automne / Été / Hiver / Printemps*

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 CRÈME BRÛLÉE	40 ML
◆ GLACE VANILLE	2
◆ LAIT	100 ML

Conseils de présentation

- MÉTHODE _____ *au blender*
- VERRERIE _____ *highball*
- DÉCORATION _____ *crème fouettée / sauce caramel*





A découvrir également



Sans Alcool

CAPPUCCINO CRÈME BRÛLÉE

DIFFICULTÉ

☹ ☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Saveur Crème Brûlée
Expresso



Sans Alcool

SWEET ME

DIFFICULTÉ

☹ ☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Saveur Crème Brûlée
Lait

