



Recette cocktail

LATTE NOISETTE Caramel SALé

DIFFICULTÉ _____ ☹️☹️

SAISON _____ *Automne*

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 Caramel SALé | 10 ML |
| ◆ SIROP SAVEUR NOISETTE | 10 ML |
| ◆ EXPRESSO | 30 ML |
| ◆ LAIT | 120 ML |

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

VERRERIE _____ *mug*



A découvrir également



Sans Alcool

MACCHIATO Caramel SALé

DIFFICULTÉ

☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Saveur Caramel Salé
Expresso




Sans Alcool

FRAPPé NOISETTE

DIFFICULTÉ

☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Saveur Noisette
Expresso



Moyen

GOURMANDISE

DIFFICULTÉ

☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Saveur Noisette
Liqueur de Café

