



Recette cocktail

HOT HOT CHOCOLATE

DIFFICULTÉ _____ 🍷🍷

SAISON _____ Automne / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser le sirop dans un mug
- 2/5 Faire chauffer le lait jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse
- 3/5 Mélanger le chocolat en poudre au lait chaud
- 4/5 Verser sur le sirop
- 5/5 Décorer & servir

Conseil du bartender

Attention : la chaleur augmente le piquant du sirop de piment, penser à avvertir le consommateur lors de la commande. Le piquant diminue lorsque la boisson refroidit, elle devient plus facile à boire lorsqu'elle est tiède et non pas brûlante.

Ingrédients

◆ SIROP PIMENT	10 ML
◆ LAIT	60 ML
◆ POUDRE DE CHOCOLAT NON SUCRÉ	2 BSP


Conseils de présentation

VERRERIE _____ mug

DÉCORATION _____ crème fouettée / poudre de piment



A découvrir également



Moyen

BREAKFAST IN CUZCO

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Fruit de la passion
Sirop Piment



Sans Alcool

EVERY ROSE (HAS ITS THORN)

DIFFICULTÉ
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Piment
Sauce Chocolat Blanc



Sans Alcool

HOT N COLD

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Pastèque
Sirop Piment

