

Recette cocktail

## SWEET ME



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

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

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Robert Koch, brand ambassador Giffard en République Tchèque.

### 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 Ajouter le chocolat en poudre non sucré
- 4/5 Verser sur le café
- 5/5 Décorer & servir

### Conseil du bartender

Crème fouettée Amaretto: mélanger le sirop Amaretto et de la crème épaisse (1:20) dans le siphon à crème, charger avec une cartouche de gaz adaptée (N2O) et secouer avant de servir.

### Ingrédients

◆ SIROP SAVEUR CRÈME BRÛLÉE	20 ML
◆ POUDRE DE CACAO NON SUCRÉ	2 BSP
◆ LAIT	150 ML
◆ SAUCE FRAISE ET FRUITS ROUGES	NAPPAGE
◆ SIROP SAVEUR AMARETTO	ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au verre*

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

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *crème fouettée Amaretto / sauce fraise & fruits rouges*



A découvrir également



*Sans Alcool*

## CAPPUCCINO CRÈME BRÛLÉE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Saveur Crème Brûlée  
Expresso

