

Recette cocktail

## WINTER WONDERLAND



DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Après-midi / Matin / Midi / Soirée*

### Introduction

Cocktail créé par Matteo Mosetti, brand ambassador Giffard en Europe & Moyen Orient.

### Préparation du cocktail

- 1/4 Verser les sirops dans un mug
- 2/4 Faire chauffer le lait jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse
- 3/4 Verser le lait et la mousse
- 4/4 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ SIROP SAVEUR PISTACHE	25 ML
◆ SIROP SAVEUR CHOCOLAT BLANC	15 ML
◆ LAIT	200 ML

### Conseils de présentation


MÉTHODE ————— *au verre*

VERRERIE ————— *mug*

DÉCORATION ————— *éclats de pistache*



## A découvrir également



*Sans Alcool*

### AMYTIS' GARDEN

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Saveur Pistache  
Jus d'ananas



*Sans Alcool*

### CAFÉ PISTACHE

DIFFICULTÉ  
🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Saveur Pistache  
Expresso



*Moyen*

### HISPANIOLA LATTE

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Saveur Pistache  
Café filtre

