

Recette cocktail

IRISH TOFFEE



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

1/5 Verser le whiskey, le sirop et le café dans un mug préalablement chauffé

2/5 Mélanger brièvement

3/5 Fouetter légèrement la crème

4/5 Déposer la crème doucement sur les autres ingrédients sans mélanger

5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ WHISKEY IRLANDAIS	40 ML
◆ SIROP SAVEUR TOFFEE NUT	15 ML
◆ CAFÉ FILTRE	80 ML
◆ CRÈME ÉPAISSE	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

VERRERIE _____ *mug*

DÉCORATION _____ *grains de café*



A découvrir également



Sans Alcool

LATTE TOFFEE & MACADAMIA

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Sirop Saveur Toffee Nut
- Sirop Saveur Noix de Macadamia



Sans Alcool


NUTTY SOY LATTE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX


- Sirop Saveur Toffee Nut
- Sirop Orgeat



Sans Alcool

TOFFEE COFFEE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- Expresso
- Lait

