

Recette cocktail

## HISPANIOLA LATTE



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

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

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

Cocktail créé par Baptiste Roullier, brand ambassador Barcelo en France.

### Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre rempli de glace
- 5/5 Décorer & servir

### Ingrédients


◆ RHUM VIEILLI	45 ML
◆ SIROP SAVEUR PISTACHE	15 ML
◆ CAFÉ FILTRE	80 ML
◆ LAIT D'AMANDE	30 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE	<i>au shaker</i>
GLACE	<i>cubes</i>
VERRERIE	<i>highball</i>
DÉCORATION	<i>grains de café</i>



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*

## NUT YOUR AVERAGE MAI TAI

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Cognac infusé au chocolat  
Sirop Saveur Pistache

