



Recette cocktail

CINNAMON LATTE MACCHIATO

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 Verser doucement le lait et la mousse
- 4/5 Verser lentement le café en dernier
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ SIROP CANNELLE	30 ML
◆ EXPRESSO	60 ML
◆ LAIT	120 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

VERRERIE _____ *mug*

DÉCORATION _____ *cannelle*



A découvrir également



Léger

C.O.C.

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Cannelle
Eau de coco



Moyen

NORMANDY TRIP

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Calvados
Jus de poire



Moyen

SPICED PEAR HIGHBALL

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Poire
Sirop Cannelle

