

Recette cocktail

BREAKFAST ICED LATTE



DIFFICULTÉ _____ 🍹🍹🍹

SAISON _____ Été / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/10 Remplir le verre au tiers de glace pilée
- 2/10 Verser le Fruit for Mix
- 3/10 Remettre un tiers de glace pilée dans le verre
- 4/10 Verser doucement la moitié du lait de coco de façon à créer un étage
- 5/10 Rajouter le dernier tiers de glace pilée dans le verre
- 6/10 Verser le café et l'autre moitié du lait de coco dans un shaker
- 7/10 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 8/10 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 9/10 Filtrer lentement dans le verre de façon à créer le dernier étage
- 10/10 Décorer & servir

Ingrédients

◆ FRUIT FOR MIX MYRTILLE	25 ML
◆ EXPRESSO	30 ML
◆ LAIT DE COCO	120 ML
◆ SIROP SAVEUR CHOCOLAT BLANC	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ au shaker & à étages

GLACE _____ pilée

VERRERIE _____ mason jar

DÉCORATION _____ Frootloops



A découvrir également



Moyen

BLUE BETTY

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Myrtille
Liqueur Ginger of the Indies



Sans Alcool

MILKSHAKE MYRTILLE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Myrtille
Sauce Chocolat Blanc



Moyen

MOJITO MYRTILLE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Myrtille
Rhum blanc

