Recette cocktail

BLUEBERRY MOCHA



DIFFICULTÉ

SAISON — *Autumn*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Préparation du cocktail

1/5 Pour the syrups into a mug

2/5 Heat the milk until you get a creamy froth

3/5 Pour into mug

4/5 Finish by pouring the coffee last

5/5 Garnish & serve

Ingrédients

BLUEBERRY SYRUP	15 ML
CHOCOLATE SYRUP (WHITE)	15 ML
MILK	150 ML
ESPRESSO	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a glass*

VERRERIE — *mug*

DÉCORATION — *blueberries*

A découvrir également



Alcohol-free

BLUEBERRY LEMO

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Lemonade Base Syrup
Blueberry Syrup



Alcohol-free

BLUEBERRY LEMONADE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Lemonade Base Syrup
Blueberry Syrup



Alcohol-free

BLUEBERRY MILKSHAKE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Blueberry Syrup
Banana