





Recette cocktail

GOURMANDISE

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/5 Pour the ingredients into a shaker
- 2/5 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- 3/5 Shake vigorously for 7-10 seconds
- 4/5 Strain into a glass without ice but previously chilled
- 5/5 Serve

Ingrédients	
◆ VODKA	20 ML
◆ HAZELNUT SYRUP	30 ML
◆ COFFEE LIQUEUR	20 ML
◆ MILK	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a shaker*

VERRERIE _____ *cocktail*





A découvrir également



Alcohol-free

HAZELNUT FRAPPÉ

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Hazelnut Syrup
Espresso



Alcohol-free

HAZELNUT SALTED CARAMEL LATTE

DIFFICULTÉ
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Salted Caramel Syrup
Hazelnut Syrup



Alcohol-free

HAZELNUT NOJITO

DIFFICULTÉ
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Raspberry Fruit for Mix
Hazelnut Syrup

