Recette cocktail

MACADAMIA COFFEE

DIFFICULTÉ

SAISON — *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION — *Morning / Midday / Evening*

Introduction

Préparation du cocktail

1/4 Pour the coffee into a latte mug

2/4 Heat the milk until you get a creamy froth

3/4 Pour this mixture over the coffee

4/4 Garnish & serve

Ingrédients

CHOCOLATE SYRUP	15 ML
MACADAMIA NUT SYRUP	10 ML
MILK	120 ML
ESPRESSO	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a glass*

VERRERIE — *mug*

DÉCORATION — *chocolate powder / whipped cream*

A découvrir également

Light

BELLE-HéLèNE SOUR

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Amaretto Liqueur
Pear Syrup
Chocolate Syrup

Alcohol-free

CHOCO CHAI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Chaï Tea Syrup
Chocolate Syrup

Alcohol-free

CHOCOMINT

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Icemint Syrup
Chocolate Syrup