





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	_____	<i>in a glass</i>
VERRERIE	_____	<i>mug</i>
DÉCORATION	_____	<i>chocolate powder / whipped cream</i>





A découvrir également

Light

BELLE-HÉLÈNE SOUR

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Amaretto Liqueur
Pear Syrup
Chocolate Syrup



Alcohol-free

CHOCO CHAI

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Chai Tea Syrup
Chocolate Syrup



Alcohol-free

CHOCOMINT

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Icemint Syrup
Chocolate Syrup

