

Recette cocktail

LATTE COOKIE



DIFFICULTÉ —————

SAISON ————— Autumn / Winter

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 in milk and froth
- 4/5 Finish by pouring the coffee last
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ CHOCOLATE COOKIE SYRUP	20 ML
◆ ESPRESSO	30 ML
◆ MILK	120 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	—————	<i>in a glass</i>
VERRERIE	—————	<i>mug</i>
DÉCORATION	—————	<i>cookie pieces</i>

A découvrir également



Alcohol-free

COOKIE MOCHACCINO

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Chocolate Cookie Syrup
Espresso



Alcohol-free

COOKIE VANILLA ICE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Chocolate Cookie Syrup
Espresso



Full-bodied

OLD STYLE COOKIE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Chocolate Cookie Syrup
Blackberry Syrup