Recette cocktail

IRISH TOFFEE



DIFFICULTÉ

SAISON — *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail created by Raphaelle Chaize, Giffard beverage expert.

Ingrédients

IRISH WHISKEY	40 ML
TOFFEE NUT SYRUP	15 ML
FILTER COFFEE	80 ML
HEAVY CREAM	30 ML

Préparation du cocktail

1/5 Pour the whiskey, syrup and coffee into a preheated mug

2/5 Mix briefly

3/5 Lightly whip the cream

4/5 Pour the cream gently onto the other ingredients without mixing

5/5 Garnish & serve

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a glass*

VERRERIE — *mug*

DÉCORATION — *coffee beans*

A découvrir également



Alcohol-free

LATTE TOFFEE & MACADAMIA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Toffee Nut Syrup
Macadamia Nut Syrup



Alcohol-free

NUTTY SOY LATTE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Toffee Nut Syrup
Orgeat Syrup



Alcohol-free

TOFFEE COFFEE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Espresso
Milk