

Recette cocktail

IRISH TOFFEE



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Raphaëlle Chaize, Giffard beverage expert.

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

Ingrédients

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

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

