





Recette cocktail

CINNAMON LATTE MACCHIATO

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/5 Pour syrup into a mug
- 2/5 Heat the milk until you get a creamy froth
- 3/5 Gently pour in the milk and froth
- 4/5 Slowly pour in the coffee last
- 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ CINNAMON SYRUP	30 ML
◆ ESPRESSO	60 ML
◆ MILK	120 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>in a glass</i>
VERRERIE	_____	<i>mug</i>
DÉCORATION	_____	<i>cinnamon</i>





A découvrir également



Light

C.O.C.

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ron Barceló Organic
Cinnamon Syrup



Alcohol-free

CINNAMON ICED GREEN TEA

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Green Tea concentrated Base
Cinnamon Syrup

Medium

GRANNY GIMLET

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Demonio de Los Andes - Pisco Acholado
Sour Apple Liqueur
Cinnamon Syrup

