



Recette cocktail

SPRING BLOOM LATTE

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

1/4

Pour the syrup into the cup

2/4

Heat the milk with Monbanapowder to obtain a smooth and creamy foam

3/4

Pour it gently in the cup

4/4

Garnish & serve

Ingrédients

◆ SAKURA SYRUP	20 ML
◆ MILK	200 ML
◆ MONBANA PINK LATTE POWDER	10 GRAMMES

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a glass*

DÉCORATION _____ *Chantilly and sprinkles*





A découvrir également

Medium

LADY IN PINK

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Gin Bio Bigallet
Sakura Syrup
Giffard Ginger Alcohol Free

SAKURA HIGHBALL

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sakura Syrup
Cold brew
Elderflower tonic
Heavy cream

SAKURA ISLAND

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Pineapple Alcohol Free
Sakura Syrup

