



Recette cocktail

CHAUD CACAO

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Autumn / Winter*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail created by Alexandre Robin, Giffard Beverage Innovation Manager & France Brand Ambassador.

Préparation du cocktail

1/3 Pour the ingredients into an Irish Coffee Glass

2/3 Stir gently and briefly

3/3 Garnish & serve

Ingrédients

◆ WOODY MALT	40 ML
◆ CRÈME DE CACAO (WHITE)	15 ML
◆ ESPRESSO	80 ML
◆ CRÈME BRÛLÉE SYRUP	10 ML
◆ CREAM	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a glass*

VERRERIE _____ *Irish Coffee Glass*

DÉCORATION _____ *grated nutmeg*



A découvrir également



Full-bodied

AFTER EIGHT MARTINI

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Peppermint Pastille
Crème de Cacao (white)



Medium

ALEXANDER

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Gin
Crème de Cacao (white)



Medium

BRANDY ALEXANDER

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Cacao (white)
Crème de Cacao (brown)

