

Recette cocktail

## ESPRESSO CAMEL



DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

SAISON \_\_\_\_\_ *Automne*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### Préparation du cocktail

**1/3** Verser les ingrédients dans une tasse

**2/3** Mélanger brièvement

**3/3** Décorer & servir

### Ingrédients

◆ SIROP SAVEUR CAMEL	10 ML
◆ SIROP SAVEUR AMARETTO	5 ML
◆ EXPRESSO	30 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au verre*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *tasse*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *crème fouettée*



A découvrir également



*Sans Alcool*

## LATTE COCO & CARMEL

DIFFICULTÉ  
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Saveur Caramel  
Sirop Noix de Coco



*Moyen*

## TEQUILA CURAÇAO

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Curaçao Triple Sec  
Sirop Saveur Caramel



*Sans Alcool*

## BITTER CARESSE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Saveur Amaretto  
Sirop Noix de Coco

