Recette cocktail

CHOCOMINT



DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION — *Après-midi / Matin / Midi / Soirée*

Introduction

Préparation du cocktail

1/4 Verser le café dans un mug

2/4 Faire chauffer le lait et le sirop jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse

3/4 Verser ce mélange sur le café

4/4 Décorer & servir

Ingrédients

SIROP MENTHE GLACIALE	15 ML
SIROP SAVEUR CHOCOLAT	5 ML
LAIT	100 ML
ESPRESSO	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au verre*

VERRERIE — *mug*

DÉCORATION — *chocolat en poudre*

A découvrir également



Moyen

FRESH MINT

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Menthe Glaciale
Sirop Sucre de Canne

Léger

BELLE-HéLèNE SOUR

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur d'Amaretto
Sirop Poire
Sirop Saveur Chocolat



Sans Alcool

CAFé MACADAMIA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Chocolat
Sirop Saveur Noix de Macadamia