



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
◆ EXPRESSO	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

