

Recette cocktail

# CHAï CHOCO

DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION

## Introduction

## Préparation du cocktail

1/5 Verser les ingrédients dans un blender

2/5 Remplir le blender avec un peu de glace pilée

3/5 Enclencher le blender et faire fonctionner jusqu'à ce que la texture soit lisse

4/5 Verser dans un verre sans glace

5/5 Décorer & servir

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| SIROP SAVEUR THé CHAï | 20 ML |
| SIROP SAVEUR CHOCOLAT | 10 ML |
| LAIT | 150 ML |
| GLACE VANILLE | 3 BOULES |

## Conseils de présentation

MÉTHODE — *au blender*

VERRERIE — *highball*

DÉCORATION — *chocolat en poudre / crème fouettée*

# A découvrir également




*Sans Alcool*

## THé NOIR GLACé CHAI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Base Concentrée Thé Noir
Sirop Saveur Thé Chaï

*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