



Recette cocktail

## LATTE PAIN D'ÉPICES

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

SAISON \_\_\_\_\_ *Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### Préparation du cocktail

- 1/4 Verser le café et le sirop dans une tasse
- 2/4 Faire chauffer le lait jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse
- 3/4 Verser sur le café
- 4/4 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ SIROP SAVEUR PAIN D'ÉPICES	30 ML
◆ LAIT	120 ML
◆ EXPRESSO	60 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au verre*

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

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *crème fouettée / noix de muscade râpée*



A découvrir également



*Léger*

## HOLIDAY MULLED WINE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Saveur Pain d'Epices  
Sirop Orange Sanguine

