



Recette cocktail

## IRISH MOCHA

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ ☹️☹️

SAISON \_\_\_\_\_ Automne / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### Préparation du cocktail

- 1/4 Verser le café dans un mug à latte
- 2/4 Faire chauffer le lait et les sirops jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse
- 3/4 Verser ce mélange sur le café
- 4/4 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ SIROP SAVEUR IRISH	10 ML
◆ SIROP SAVEUR CHOCOLAT NOIR	15 ML
◆ LAIT	120 ML
◆ EXPRESSO	30

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au verre*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *mug*

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



A découvrir également



*Sans Alcool*

## IRISH CAPPUCINO

DIFFICULTÉ

☞☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Irish  
Expresso



*Sans Alcool*

## CAFé MACADAMIA

DIFFICULTÉ

☞☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Chocolat Noir  
Sirop Saveur Noix de Macadamia



*Sans Alcool*

## CHAï CHOCO

DIFFICULTÉ

☞☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Thé Chaï  
Sirop Saveur Chocolat Noir

