

Recette cocktail

LATTE TOFFEE & MACADAMIA

DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Préparation du cocktail

1/4 Verser le café et le sirop dans un mug

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

3/4 Verser sur le café

4/4 Servir

Ingrédients

SIROP SAVEUR TOFFEE NUT	10 ML
SIROP SAVEUR NOIX DE MACADAMIA	5 ML
ESPRESSO	30 ML
LAIT	90 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au verre*

VERRERIE — *mug*

A découvrir également



Moyen

IRISH TOFFEE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Toffee Nut
Café filtre



Sans Alcool

NUTTY SOY LATTE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Toffee Nut
Sirop Orgeat



Sans Alcool

TOFFEE COFFEE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Espresso
Lait