



Recette cocktail

## NUTTY SOY LATTE

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ ☹️☹️

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

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### Préparation du cocktail

- 1/4 Verser le café et les sirops 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 ORGEAT	5 ML
◆ EXPRESSO	30 ML
◆ LAIT DE SOJA	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*

## LATTE TOFFEE & MACADAMIA

DIFFICULTÉ

☞☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Toffee Nut  
Sirop Saveur Noix de Macadamia



*Sans Alcool*

## TOFFEE COFFEE

DIFFICULTÉ

☞☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Expresso  
Lait

