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