

Recette cocktail

LATTE CAMEL



DIFFICULTÉ _____ ☹️☹️

SAISON _____ Automne / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

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

Ingrédients

◆ SAUCE CAMEL	15 ML
◆ EXPRESSO	30 ML
◆ LAIT	90 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ au verre

VERRERIE _____ mug

DÉCORATION _____ sauce caramel



A découvrir également



Sans Alcool

PASSION FRUIT MILKSHAKE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Fruit de la Passion
Sauce Caramel



Sans Alcool

TRICK OR TREAT SHAKE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Piment
Fruit for Mix Mangue

