

Recette cocktail

CAPPUCCINO CRÈME BRÛLÉE



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 CRÈME BRÛLÉE	15 ML
◆ EXPRESSO	30 ML
◆ LAIT	90 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

VERRERIE _____ *mug*



A découvrir également



Sans Alcool

SWEET ME

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Saveur Crème Brûlée
Lait

