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
ESPRESSO	30 ML
LAIT	90 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au verre*

VERRERIE — *mug*

A découvrir également

Léger

CHAUD CACAO

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Woody Malt
Crème de Cacao Blanc
Sirop Saveur Crème Brûlée

Sans Alcool

SWEET ME

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Crème Brûlée
Lait