



Recette cocktail

## HOT HOT CHOCOLATE

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍷🍷

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

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### Préparation du cocktail

- 1/5 Verser le sirop dans un mug
- 2/5 Faire chauffer le lait jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse
- 3/5 Mélanger le chocolat en poudre au lait chaud
- 4/5 Verser sur le sirop
- 5/5 Décorer & servir

### Conseil du bartender

Attention : la chaleur augmente le piquant du sirop de piment, penser à avertir le consommateur lors de la commande. Le piquant diminue lorsque la boisson refroidit, elle devient plus facile à boire lorsqu'elle est tiède et non pas brûlante.

### Ingrédients

◆ SIROP PIMENT	10 ML
◆ LAIT	60 ML
◆ POUDRE DE CHOCOLAT NON SUCRÉ	2 BSP

### Conseils de présentation

VERRERIE \_\_\_\_\_ mug

DÉCORATION \_\_\_\_\_ crème fouettée / poudre de piment



A découvrir également



*Moyen*

## BREAKFAST IN CUZCO

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Fruit de la passion  
Sirop Piment



*Sans Alcool*

## EVERY ROSE (HAS ITS THORN)

DIFFICULTÉ  
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Piment  
Sauce Chocolat Blanc



*Sans Alcool*

## HOT N COLD

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Pastèque  
Sirop Piment

