Recette cocktail

SPIKED CANDY CANE HOT CHOCOLATE



DIFFICULTÉ

SAISON — *Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par Raphaelle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

1/4 Faire chauffer le lait et le mélanger au chocolate en poudre

2/4 Verser les tous ingrédients dans un mug

3/4 Mélanger brièvement

4/4 Décorer & servir

Ingrédients

MENTHE-PASTILLE	20 ML
CRèME DE CACAO BLANC	20 ML
POUDRE DE CACAO NON SUCRé	2 BSP
LAIT	150 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au verre*

VERRERIE — *mug*

DÉCORATION — *guimauves / sucre d'orge*

A découvrir également



Corsé

A LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Menthe-Pastille
Guignolet d'Angers



Corsé

ADHOC

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Café
Menthe-Pastille

Léger

APéRITIF MENTHE-PASTILLE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Menthe-Pastille
Eau gazeuse