

Recette cocktail

SPIKED CANDY CANE HOT CHOCOLATE



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

1/4 Faire chauffer le lait et le mélanger au chocolat 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

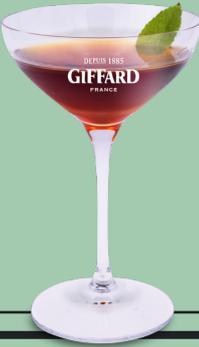


Corsé

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

