Recette cocktail

# WINTER WONDERLAND



DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION — *Après-midi / Matin / Midi / Soirée*

## Introduction

Cocktail créé par Matteo Mosetti, brand ambassador Giffard en Europe & Moyen Orient.

## Préparation du cocktail

1/4 Verser les sirops dans un mug

2/4 Faire chauffer le lait jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse

3/4 Verser le lait et la mousse

4/4 Décorer & servir

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| SIROP SAVEUR PISTACHE | 25 ML |
| SIROP SAVEUR CHOCOLAT BLANC | 15 ML |
| LAIT | 200 ML |

## Conseils de présentation

MÉTHODE — *au verre*

VERRERIE — *mug*

DÉCORATION — *éclats de pistache*

# A découvrir également




*Sans Alcool*

## AMYTIS' GARDEN

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Pistache
Jus d'ananas




*Sans Alcool*

## CAFé PISTACHE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Pistache
Espresso




*Moyen*

## HISPANIOLA LATTE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ron Barceló Impérial
Sirop Saveur Pistache
Café filtre