Recette cocktail

IRISH TOFFEE



DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par Raphaelle Chaize, mixologue Giffard.

Ingrédients

WHISKEY IRLANDAIS	40 ML
SIROP SAVEUR TOFFEE NUT	15 ML
CAFé FILTRE	80 ML
CRèME éPAISSE	30 ML

Préparation du cocktail

1/5 Verser le whiskey, le sirop et le café dans un mug préalablement chauffé

2/5 Mélanger brièvement

3/5 Fouetter légèrement la crème

4/5 Déposer la crème doucement sur les autres ingrédients sans mélanger

5/5 Décorer & servir

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au verre*

VERRERIE — *mug*

DÉCORATION — *grains de café*

A découvrir également



Sans Alcool

LATTE TOFFEE & MACADAMIA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Toffee Nut
Sirop Saveur Noix de Macadamia



Sans Alcool

NUTTY SOY LATTE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Toffee Nut
Sirop Orgeat



Sans Alcool

TOFFEE COFFEE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Espresso
Lait