

Recette cocktail

IRISH TOFFEE



DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

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

Ingrédients

◆ WHISKEY IRLANDAIS	40 ML
◆ SIROP SAVEUR TOFFEE NUT	15 ML
◆ CAFÉ FILTRE	80 ML
◆ CRÈME ÉPAISSE	30 ML

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
Expresso
Lait

