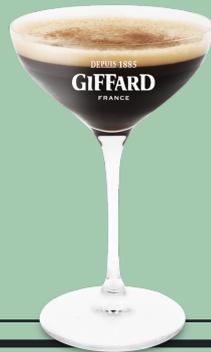


Recette cocktail



## MOCHA MARTINI

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 🍸🍸🍸

SAISON \_\_\_\_\_ Automne / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

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

### Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ VODKA	30 ML
◆ CRÈME DE CACAO BRUN	25 ML
◆ EXPRESSO	30 ML
◆ SIROP SAVEUR VANILLE	15 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *au shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *à cocktail*

DÉCORATION \_\_\_\_\_ *poudre de cacao*



A découvrir également



*Moyen*

## BRANDY ALEXANDER

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Crème de Cacao blanc  
Crème de Cacao brun



*Corsé*

## DOUCE NUIT

DIFFICULTÉ  
☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Menthe-Pastille  
Crème de Cacao brun



*Moyen*

## FORÊT NOIRE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Menthe-Pastille  
Crème de Cacao brun

