

Recette cocktail

HISPANIOLA LATTE



DIFFICULTÉ _____ ☹☹☹

SAISON _____ Automne / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Baptiste Roullier, brand ambassador Barcelo en France.

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 rempli de glace
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients


◆ RHUM VIEILLI	45 ML
◆ SIROP SAVEUR PISTACHE	15 ML
◆ CAFÉ FILTRE	80 ML
◆ LAIT D'AMANDE	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au shaker</i>
GLACE	_____	<i>cubes</i>
VERRERIE	_____	<i>highball</i>
DÉCORATION	_____	<i>grains de café</i>



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
Expresso



Moyen

NUT YOUR AVERAGE MAI TAI

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Cognac infusé au chocolat
Sirop Saveur Pistache

