



Recette cocktail

COOKIE MOCHACCINO

DIFFICULTÉ _____ ☹️☹️

SAISON _____ Automne / Hiver

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/5 Chauffer le lait
- 2/5 Mélanger le lait chaud au cacao en poudre
- 3/5 Ajouter le sirop et l'espresso
- 4/5 Verser le tout dans un mug à latte chaud
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ SIROP SAVEUR CHOCOLATE COOKIE	20 ML
◆ EXPRESSO	30 ML
◆ LAIT	100 ML
◆ POUDRE DE CACAO NON SUCRÉ	2 BSP

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

VERRERIE _____ *tasse*

DÉCORATION _____ *crème fouettée / morceaux de cookies*



A découvrir également



Sans Alcool

COOKIE VANILLA ICE

DIFFICULTÉ

🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Saveur Chocolate Cookie
Expresso



Sans Alcool

LATTE COOKIE

DIFFICULTÉ

🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Saveur Chocolate Cookie
Expresso



Corsé

OLD STYLE COOKIE

DIFFICULTÉ

🍹🍹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Sirop Saveur Chocolate Cookie
Sirop Mûre

