



Recette cocktail

CINNAMON LATTE MACCHIATO

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

1/5

Verser le sirop dans un mug

2/5

Faire chauffer le lait jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse

3/5

Verser doucement le lait et la mousse

4/5

Verser lentement le café en dernier

5/5

Décorer & servir

Ingrédients

◆ SIROP CANNELLE	30 ML
◆ ESPRESSO	60 ML
◆ LAIT	120 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

VERRERIE _____ *mug*

DÉCORATION _____ *cannelle*



A découvrir également



Léger

C.O.C.

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ron Barceló Organic
Sirop Cannelle

Moyen

GRANNY GIMLET

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Pisco Acholado Demonio de Los Andes
Liqueur Sour Apple
Sirop Cannelle



Moyen

NORMANDY TRIP

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Ron Barceló Impérial
Calvados
Jus de poire

