

Recette cocktail

BREAKFAST ICED LATTE

DIFFICULTÉ

SAISON — *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par Raphaelle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

1/10 Remplir le verre au tiers de glace pilée

2/10 Verser le Fruit for Mix

3/10 Remettre un tiers de glace pilée dans le verre

4/10 Verser doucement la moitié du lait de coco de façon à créer un étage

5/10 Rajouter le dernier tiers de glace pilée dans le verre

6/10 Verser le café et l'autre moitié du lait de coco dans un shaker

7/10 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

8/10 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

9/10 Filtrer lentement dans le verre de façon à créer le dernier étage

10/10 Décorer & servir

Ingrédients

FRUIT FOR MIX MYRTILLE	25 ML
ESPRESSO	30 ML
LAIT DE COCO	120 ML
SIROP SAVEUR CHOCOLAT BLANC	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker & à étages*

GLACE — *pilée*

VERRERIE — *mason jar*

DÉCORATION — *Frootloops*

A découvrir également



Moyen

BLUE BETTY

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Myrtille
Liqueur Ginger of the Indies



Sans Alcool

MILKSHAKE MYRTILLE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Myrtille
Sauce Chocolat Blanc



Moyen

MOJITO MYRTILLE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Myrtille
Rhum blanc