



Recette cocktail

SPRING BLOOM LATTE

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

1/4

Verser le sirop dans la tasse

2/4

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

3/4

Verser dans le mélange dans la tasse

4/4

Décorer et servir

Ingrédients

◆ SIROP SAVEUR SAKURA	20 ML
◆ LAIT	200 ML
◆ POUDRE MONBANA PINK LATTE	10 GRAMMES

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

DÉCORATION _____ *Chantilly et vermicelles*



A découvrir également

Moyen
LADY IN PINK

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Gin Bio Bigallet
Sirop Saveur Sakura
Giffard Gingembre Sans Alcool
Verjus

SAKURA HIGHBALL

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Sakura
Cold brew
Tonic à la fleur de sureau
Crème épaisse

SAKURA ISLAND

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Giffard Ananas Sans Alcool
Sirop Saveur Sakura
Supasawa

