



Recette cocktail

CHAUD CACAO

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail créé par Alexandre Robin, Responsable Innovation Boissons chez Giffard et Ambassadeur de la marque en France.

Préparation du cocktail

1/3 Verser les ingrédients dans le verre Irish Coffee

2/3 Mélanger délicatement et brièvement

3/3 Décorer et servir

Ingrédients

◆ WOODY MALT	40 ML
◆ CRÈME DE CACAO BLANC	15 ML
◆ ESPRESSO	80 ML
◆ SIROP SAVEUR CRÈME BRÛLÉE	10 ML
◆ CRÈME	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

VERRERIE _____ *Irish Coffee*

DÉCORATION _____ *noix de muscade râpée*



A découvrir également



Corsé

AFTER EIGHT MARTINI

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Peppermint Pastille
Crème de Cacao Blanc



Moyen

ALEXANDER

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Gin
Crème de Cacao Blanc



Moyen

BRANDY ALEXANDER

DIFFICULTÉ
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Cacao Blanc
Crème de Cacao Brun

