



Recette cocktail

PUMPKIN SPICE IRISH COFFEE

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍹

SAISON _____

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

1/4 Mettre tous les ingrédients dans le verre, sauf la crème

2/4 Fouetter légèrement la crème pour l'épaissir

3/4 Ajouter une couche de crème sur le dessus

4/4 Décorer et servir

Ingrédients

◆ LIQUEUR CAFÉ DU HONDURAS	15 ML
◆ SIROP SAVEUR CITROUILLE ÉPICÉE	15 ML
◆ WHISKEY IRLANDAIS	50 ML
◆ EXPRESSO	30 ML
◆ CRÈME ÉPAISSE	40 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *au verre*

VERRERIE _____ *Irish Coffee*

DÉCORATION _____ *noix de muscade râpée*



A découvrir également

Moyen

BANANA PEPPERMINT MOCHA MARTNI

DIFFICULTÉ
☞☞☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
Liqueur Café du Honduras
Peppermint Pastille



Léger

C&T

DIFFICULTÉ
☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Café du Honduras
Liqueur Fleur de Sureau Sauvage



Corsé

EL REVOLVER

DIFFICULTÉ
☞☞☞

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Liqueur Café du Honduras
Mezcal

