



caffé
Musetti
M I O E S P R E S S O

Gli speciali Cocktail al Caffè dedicati al Santa Street Golf

Cocktail analcolico

Ingredienti:

- Ghiaccio
- Caffè espresso Musetti
- Sciroppo alla nocciola

Prendere il contenitore di acciaio o di Plastica del TOUR MIX (MILK SHAKE) . Inserire tre cucchiataie abbondanti di ghiaccio pilè o ghiaccio tritato.

Aggiungere un doppio espresso Musetti e mettere in funzione il milk shake per poco meno di 50" fino a che non si crei una mousse ben uniforme.

Prendere un bicchiere da frappè o da long drink o tumbler alto. Inserire sul fondo 3 o 4 cl di sciroppo alla nocciola o altro gusto a piacimento che si abbini bene al caffè. Versare sopra allo sciroppo il contenuto creato col MILK SHAKE (mousse di caffè).

Cocktail alcolico

Ingredienti:

- Ghiaccio
- Caffè espresso Musetti
- Cointreau o Triple Sec
- Panna liquida

Mettere nello shaker ghiaccio, 1 espresso Musetti, 2 cl di Cointreau o Triple Sec, 2 cl di panna liquida. Shakerare e versare in una coppetta da cocktails trattenendo il ghiaccio con il passino (strainer). Spolverare in superficie con polvere di cacao