

CARON

LE CAFÉ

Cocktails froids Caron Le twist caféiné de l'été

Addict au café ? **La Maison Caron** a concocté des **cocktails caféinés** pour faire le plein d'énergie et de nouvelles saveurs !

Trois twists glacés de cette boisson du quotidien, qui se décline autant en version gourmande qu'en véritable apéro.



01

Pour un coup de frais sucré et exotique, place à **Fredo Coco** : dans un pichet, ajouter 3 glaçons, une dose de sirop de coco et deux shots d'espresso, puis réserver au frais. Dans un blender, mixer 5 glaçons, une dose de sirop et 15cl de lait que l'on fait mousser. Assembler le tout dans un beau verre : le mélange de café bien frais d'abord, puis la mousse ultra onctueuse, et le tour est joué ! Un cocktail sucré et ultra frais qui donne envie de partir au soleil.

02

Le cold brew, lui, se réinvente en version pétillante avec **Sunrise**. Dans un verre, ajouter 6 glaçons, deux doses de sirop orange spritz et 20cl d'eau gazeuse. Ajouter 6cl de cold brew préparé préalablement, et voilà un café pétillant plein de vitamines !

03

Pour un dernier twist, le cold brew se sert également en version mocktail estival avec la recette **Frizzante** : 4 glaçons, 2cl de siro Falernum et 20cl de Ginger Ale. Simple, bon et plein de peps !

Oubliez le café du matin et celui du coup de barre de l'après-midi, place à des twists énergétiques avec des cold brews frais et pétillants !