



# Chaud et froid by café Liégeois

## Ingrédients

- 1 Espresso perfetto
- 80 ml de Cool Coffe bien froid
- Lait froid (4°) 25 cl +/- 200ml
- 1 carré « café Liégeois » chocolat blanc

## Matériel :

- verre à cappuccino
- 1 Bec Verseur Inox de 30cl
- 1 Temper
- 1 linge humide et propre



## Origines

Recette originale développée par « Café Liégeois ». A base de notre Cool Coffee.

---

## Préparation

- Versez du Cool Coffee bien froid dans un verre transparent ( +/- 1/3 du verre).
- Montez la mousse de lait avec éventuellement un arôme Monin. (Noisette, chocolat, Cannelle...etc)
- Versez sur le Cool Café froid la mousse de lait et le lait chaud sans que les deux produits ne se mélangent et ce jusqu'à 1 cm du bord .
- Incorporez délicatement et lentement le café espresso sur le bord du verre.
- Et vous obtenez une préparation avec 4 étages de couleur différentes.

## Astuces

- Utiliser de préférence un lait hyperprotéiné
- Verser le lait et la mousse de lait sur une cuillère que vous aurez placé à la base du cool café.
- Ne surtout pas dépasser la T° de 68°.
- Ne Jamais réchauffer le même lait