

# CAFÉ AFFO- MICHAUD- SUCRE A LA CREME

IDÉAL POUR ACCOMPAGNER  
LA BÛCHE SUCRE À LA CRÈME



UNE CRÉATION  
D'ALEX VALLIERES, MIXOLOGUE  
@ALEX.R.VALLIERES

**Michaud**  
sans retenue

## INGRÉDIENTS

- 1/5 de votre bûche SUCRE À LA CRÈME
- 473 ml de crème champêtre 35 %
- 3 oz de café espresso
- 1 oz de Bailey's

## PRÉPARATION

Mettre au mélangeur la portion de bûche SUCRE À LA CRÈME et de crème champêtre jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

Mettre au congélateur 4 heures pour en faire une crème glacée.

Dans votre tasse, ajouter le café, 1 oz de Baileys et déposer une boule de votre crème glacée.