

# Recettes de café glacé

imaginées pour Tanguay par Café Smith



## Latté glacé

1. Remplir un verre au  $\frac{3}{4}$  de glaçons
2. Mettre le lait de votre choix au  $\frac{1}{4}$  du verre sur les glaçons
3. Couler un double espresso court sur le dessus

*Optionnel : vous pouvez ajouter un sirop de style Monin si vous désirez un café sucré. Avec le café Tanguay, la vanille et le caramel salé font un bel accord. Sinon, le sirop d'érable est toujours un bon classique.*



## Americano glacé

1. Remplir un verre au  $\frac{3}{4}$  de glaçons
2. Mettre de l'eau froide au  $\frac{1}{4}$  du verre, sur les glaçons
3. Couler un double espresso court sur le dessus

*Toujours la possibilité d'ajouter un sirop dans l'americano glacé.*



## Moka glacé protéiné

1. Remplir un verre au  $\frac{3}{4}$  de glaçons
2. Mettre du lait au chocolat protéiné de Natrel (disponible en épicerie) au  $\frac{1}{4}$  du verre
3. Couler un double espresso court sur le dessus



## Affogato

1. Mettre une (ou deux) boule-s de gelato dans un petit bol
2. Couler un double espresso sur le gelato et déguster à la cuillère