

ASTUCES NESPRESSO: #ICEDCOFFEEHACKS POUR TOUS LES BARISTAS AMATEURS

Le café glacé de votre bar préféré est bien apprécié – et donne une bonne excuse pour être 10 minutes en retard au bureau ou à l'école – mais on manque parfois de temps ou de budget... Place à votre machine Nespresso, à votre capsule favorite et à quelques glaçons. Grâce à nos conseils, votre dose de fraîcheur caféinée n'en sera que plus délicieuse.



Première règle : il n'y a jamais trop de glace ! Particulièrement quand vous voulez transformer votre recette chaude favorite en une variante froide explosive. Pour refroidir un café chaud, il faut une grande quantité de glaçons mais il ne faut pas pour autant qu'il se dilue trop et devienne complètement fade. Le secret pour que toute cette glace ne fonde pas dans le verre ? Des glaçons parfaitement congelés qui fondent lentement. Bref, ne lésinez pas sur les glaçons !

RUSH IT TO CRUSH IT

Dans le monde du café glacé, la rapidité est l'élément clé. Ne laissez pas reposer votre café, sous peine de le voir perdre la richesse de ses arômes. Le mieux est de verser votre café chaud directement dans un verre glacé à l'aide de glaçons de qualité. Vous obtiendrez ainsi une boisson froide parfaitement délicieuse.

LATTE, Ô NIVEAUX !

Il y a ceux qui veulent prendre chaque coucher de soleil en photo et ceux qui doivent avoir posté chaque café glacé. Si vous faites partie de ces derniers, il y a 99% de chance que vous accordiez une grande importance aux différents niveaux de café. Comment créer des transitions harmonieuses ? Versez le café délicatement sur le lait et les glaçons le long d'une cuillère. Oui, le lait en premier ! Pour que le café vienne couronner le tout. Si vous vous lancez dans des recettes plus complexes – avec du soda ou du tonic – il vaut mieux ajouter du sirop avant de verser le café. La composition du liquide va ainsi se densifier et se mélanger moins avec le café. Ça vaut un post Instagram ? #biensur



VERSEZ & SAVOUREZ

Une savoureuse création au café ne s'apprécie par que dans le verre. Faites de votre café glacé une œuvre d'art visuelle autant que gustative. Prenez le temps de bien choisir le contenant adapté, en optant par exemple pour les verres transparents Nespresso des collections Reveal ou View. Ils permettront de mettre en valeur le beau mélange du café et des autres ingrédients comme le lait végétal ou les détails du sirop sur le fond. Vous entendez ? Ce sont les glaçons qui tintent contre le verre. La mélodie du bonheur...

EN TOUTE LIBERTÉ

Une fois que vous maîtrisez les bases, vous êtes prêt à vous lâcher totalement. Essayez les recettes les plus folles et laissez-vous surprendre par les créations les plus gourmandes. Mélangez quelques nouveaux ingrédients comme des fleurs, des fruits ou des sirops pour obtenir le mix ultime dans votre verre. Mais tout commence naturellement par une belle tasse de café. Les capsules Barista Creations dédiées au café glacé sont là pour vous ouvrir la voie de la perfection. Puisez votre inspiration sur notre page recettes et partagez vos plus belles créations avec le hashtag #summerwithnespresso. Bonne dégustation !



<https://www.nespresso.com/be/nl/n Nespresso-editions>
<https://www.nespresso.com/be/fr/n Nespresso-editions>