

MMM, DU LAIT... 2 CAFÉS GLACÉS CRÉMEUX POUR FONDRE DE PLAISIR

Sea, iced coffee and sun ! Pas d'été digne de ce nom sans une dose quotidienne de café glacé. Et pour un plaisir gourmand comme celui-là, une seule règle : plus c'est crémeux, plus c'est délicieux !



ICE LEGGERO LATTE ORANGE ET SAFRAN

1001 nuits dans votre mug

Ce café aux notes sucrées et épicées vous transporte en un éclair vers des horizons tropicaux !

Matériel & ingrédients :

- Une capsule Vertuo Barista Creations Ice Leggero
- Un Mug de la collection Vertuo
- 10 ml de sirop de safran
- 120 g de glaçons
- Deux zestes d'orange fraîche non-traitée
- 120 ml de lait

Au travail !

1. Remplissez le Mug de glaçons
2. Ajoutez le sirop de safran, le zeste d'orange et le lait
3. Préparez un Barista Creations Ice Leggero (80 ml) par-dessus
4. Garnissez d'un zeste d'orange

Bonne dégustation !

ICED ROSEMARY LATTE avec Barista Creations Freddo Intenso

Envie d'une savoureuse explosion de fraîcheur ?

Donnez du relief à votre café glacé habituel en ajoutant du romarin frais et une touche de caramel au beurre salé! Pour ceux qui ont envie d'aventures...

Matériel & ingrédients :

- Une capsule Original Barista Creations Freddo Intenso
- Un mousser à lait Nespresso
- Un verre à recettes glacées de la collection Reveal
- 120 g de glaçons
- Un brin de romarin
- 10 ml de Sirop Monin Caramel beurre salé (optionnel)
- 60 ml de lait

Au travail !

1. Préparez une mousse de lait froide
2. Préparez un Barista Creations Freddo Intenso (40 ml) par-dessus le brin de romarin, puis retirez le romarin
3. Remplissez le verre de glaçons
4. Versez le sirop dans le verre (optionnel)
5. Ajoutez la mousse de lait froide (90 ml) dans le verre
6. Versez le café infusé dans le verre

Bonne dégustation !

