

CAFÉ GLACÉ AUX FRUITS ROUGES PRO

🕒 ⚡ Moyen


MATÉRIEL

Shaker

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Fraise 30 g 

Sucre blanc 3 g 

Abricot 0 kg 

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01 LA FUSION

En utilisant un mélangeur, fusionnez le concassé de fraise et de fruits rouges et passez le mélange à travers un tamis afin de retirer les petites graines restantes. Ajoutez du sucre selon votre souhait.

ÉTAPE 04 LE SERVICE

Versez le mélange dans un verre à recette

ÉTAPE 02 L'HEURE DU CAFÉ

Versez le café Nespresso Professional *Espresso Forte* ou *Espresso Decaffeinato* dans un shaker avec du sucre, des glaçons et le coulis de fruit.

ÉTAPE 05 LA DÉCORATION

Décorez le contour du verre avec des morceaux de groseilles. Servez immédiatement.

ÉTAPE 03 LE MÉLANGE

Mélangez bien jusqu'à ce que les glaçons soient complètement fondus.