

## CAFÉ VIENNOIS

🕒 45 sec.

👤 Moyen


### MATÉRIEL

Tasse Lungo  
Machine à café Nespresso  
Râpe  
Barista Nespresso  
Cuillère Nespresso Barista


### CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



### INGRÉDIENTS

Lait frais 0%  
100 ml 

capsule Vivalto Lungo  
1 Unité 

chocolat noir  
1 Unité 

### INSPIRATIONS



### COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

#### ÉTAPE 01

Pour commencer, préparez un lungo (110 ml) avec votre machine à café et versez-le dans la tasse

#### ÉTAPE 02

Versez ensuite du lait frais et froid (100ml, 4°C) à 0% de matière grasse dans le pot jusqu'au niveau minimum indiqué

#### ÉTAPE 03

Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton "Marche" de l'appareil

#### ÉTAPE 04

A l'aide de la cuillère Barista, récupérez la mousse et recouvrez-en généreusement votre café

#### ÉTAPE 05

Pour terminer, parsemez la préparation de copeaux de chocolat. Bonne dégustation! \*suggestion de présentation