

TIRAMISU CAPPUCCINO

  Facile



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

MATÉRIEL

Appareil Barista de Nespresso

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Chocolat noir
1 

Sirop d'amande
5 ml 

Crème
30 ml 

Poudre de cacao
1 Pincée 

Lait à 1,5 % de matière
grasse
100 ml 

Crème grasse 35%
100 ml 

Biscuit boudoir
1 Unité 

Ispirazione Venezia
40 ml 

INSPIRATIONS



ÉTAPE 01

Commencez par verser 100 ml de crème avec 35 % de matières grasses dans l'appareil Nespresso Barista. Fermez le couvercle, sélectionnez la recette « espresso Con Panna » et pressez la touche de démarrage.

ÉTAPE 04

Extrayez 40 ml d'ISPIRAZIONE Venezia par-dessus.

ÉTAPE 07

Saupoudrez de poudre de cacao.

ÉTAPE 02

Versez ensuite 100 ml de lait avec 1,5 % de matières grasses directement dans l'appareil Nespresso Barista. Fermez le couvercle, sélectionnez la recette « cappuccino » sur l'appareil et pressez la touche de démarrage.

ÉTAPE 05

Ajoutez le mélange de crème chantilly par-dessus le café.

ÉTAPE 08

Accompagnez cette recette d'un boudoir.

ÉTAPE 03

Déposez 1 carré de chocolat noir et 5 ml de sirop d'amande dans une tasse.

ÉTAPE 06

Déposez la mousse de lait chaud sur la crème.