

CARAMEL CRÈME BRULEE LATTE

🕒 5 minutes

👤 Fácil

MATERIALES

Vaso de receta
Máquina Nespresso Barista

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Jarabe Monin de Caramelo Salado 
2.5 ml

Crema Batida 
0

Cubos de hielo Nespresso 
3

Leche 
100 ml

INSPIRACIONES



¡COMENCEMOS!

PASO 01

Vierte 2,5 ml de jarabe de caramelo Monin en tu vaso de recetas VIEW.

PASO 02

Añade 3 cubos de hielo Nespresso.

PASO 03

Agregue 100 ml de leche y 1 cubo de hielo en el dispositivo Barista, utilizando la configuración Caffè Viennois.

PASO 04

Vierte la mezcla en tu vaso de la recetas View.

PASO 05

Extraer 40ml de Caramel Crème Brûlée coffee sobre la mezcla.

PASO 06

Cubra con crema batida y rocíe con jarabe de caramelo al gusto.