

## 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 Brulee coffee sobre la mezcla.

#### PASO 06

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