

TOKYO CITRUS CHILLER

🕒 3 min.

👤 Facile

MATÉRIEL

Appareil Barista de Nespresso

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

INGRÉDIENTS

Glaçons
150 ml 

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Placez deux glaçons de 30 g et deux écorces de yuzu dans l'appareil **Nespresso Barista**.

ÉTAPE 02

Faites couler 110 ml de café **WORLD EXPLORATIONS Tokyo Vivalto Lungo** sur les glaçons et les écorces dans votre appareil **Nespresso Barista**.

ÉTAPE 03

Ajoutez un bâtonnet de sucre blanc **Nespresso** (facultatif).

ÉTAPE 04

Fermez le couvercle, sélectionnez la recette « Iced Nitro » et appuyez sur la touche de démarrage.

ÉTAPE 05

Placez trois glaçons de 30 g et une rondelle de concombre frais dans un verre à recette **VIEW**, puis versez le café froid par-dessus.

ÉTAPE 06

Ajoutez une écorce de yuzu ou une rondelle de concombre frais pour la décoration.