

## SOY TONKA CAPPUCCINO

🕒 2 min

👤 Facile



### MATÉRIEL

### CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



### INGRÉDIENTS

### INSPIRATIONS



### COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

#### ÉTAPE 01

##### MOUSSEZ LE LAIT

Versez 200 ml de lait de soja froid directement dans l'appareil **Aeroccino** de **Nespresso**. Fermez le couvercle et appuyez brièvement sur la touche **CAPPUCCINO** pour lancer la préparation de la mousse de lait.

#### ÉTAPE 02

##### AJOUTEZ LE CAMEL

Versez 10 g de sauce au caramel au fond du verre **Barista**.

#### ÉTAPE 03

##### EXTRAYEZ LE CAFÉ

Extrayez une capsule de café **Barista Creations Bianco Doppio for Milk** (80 ml) directement dans le verre. Versez la mousse chaude par-dessus le café.

#### ÉTAPE 04

##### GARNISSEZ

Versez un filet de sauce au caramel et saupoudrez le tout de fève de tonka râpée.