



CARAMELLO POMME BRÛLÉE CAPPUCINO

🕒 4 min

💡 Facile


MATÉRIEL


Appareil connecté pour recettes à base de lait Barista
Petites tasses à cappuccino Barista
Pixie


CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)




INGRÉDIENT(S)

Sauce au Caramel 5 g 

Sucre brun 2 g 

Pomme 40 g 

Lait 1.5% 100 ml 

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Versez le lait froid directement dans l'appareil Barista (jusqu'à atteindre le niveau minimal indiqué). Fermez le couvercle, sélectionnez la recette « Cappuccino » sur l'appareil et appuyez sur la touche Marche.

ÉTAPE 04

Utilisez la cuillère de l'appareil Barista pour prélever de la mousse de lait chaude et la déposer sur le dessus de votre café.

ÉTAPE 07

Il ne vous reste plus qu'à déguster!

ÉTAPE 02

Ajoutez le sirop de caramel au fond d'une petite tasse Barista.

ÉTAPE 05

Parsemez de sucre brun. À l'aide d'un chalumeau, faites caraméliser le sucre sur le dessus.

ÉTAPE 03

Préparez 40 ml de café Créations Barista aromatisé Caramello par-dessus.

ÉTAPE 06

Ajoutez des lamelles de pomme fraîche par-dessus la mousse de lait.