



ESPRESSO MARTINI ALPIN

🕒 3 minutes

🏠 Facile

MATÉRIEL


Shaker Barista, Édition Limitée
Vertuo Pop + Noir Régisse
Pixie

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)





INGRÉDIENT(S)

Espresso Noir Festif Original
2 capsules (plutôt qu'une
capsule Vertuo) 

Crème 35 %
50 ml 

Brandy à l'abricot
40 ml 

Sirop de sucre
20 ml 

Abricot sec
1 pièce 

Branche de sapin
1 pièce 

Cubes de glace
4 pièces 

Double Espresso Noir Festif
1 capsule 

INSPIRATIONS

COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Préparez 1 capsule de café Double Espresso Noir Festif Vertuo ou 2 capsules de café Espresso Noir Festif Original dans votre shaker.

ÉTAPE 04

Rincez votre shaker, ajoutez-y 1 glaçon (30 g), 50 ml de crème 35 % et secouez vigoureusement pendant 10 secondes.

ÉTAPE 02

Ajoutez 20 ml de sirop de sucre, 40 ml de brandy à l'abricot et 3 glaçons (30 g chacun). Fermez le shaker et secouez-le vigoureusement pendant 20 secondes.

ÉTAPE 05

À l'aide d'une cuillère, prélevez la crème de votre shaker et déposez-la dans votre verre à martini.

ÉTAPE 03

Versez le mélange dans votre verre à martini.

ÉTAPE 06

Découpez un abricot sec en trois, placez les morceaux sur un cure-dent et décorez le tout avec un petit bout de branche de sapin.