

CAFÉ STYLE VIN CHAUD

🕒 4 mins.

👤 Moyenne

MATÉRIEL

Tasses Vertuo Gran Lungo
Vertuo Pop + Noir Régisse
Pixie


CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)



INGRÉDIENT(S)


Saveur Délice d'Épices des
Fêtes 
1 capsule

Crème fouettée 
60 ml

Bâton de Cannelle 
1 pièce


Anis étoilé 
1 pièce

Clou de Girofle 
2 pièces

Branche de sapin 
1 pièce

Cannelle en Poudre 
0 au goût

café Saveur Délice d'Épices
des Fêtes Vertuo 
1 capsule

Zeste d'orange 
0 zeste

Orange frais 
1 tranche

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Préparez 230ml ou 110 ml de café Saveur Délice d'Épices des Fêtes dans une tasse gran lungo Nespresso.

ÉTAPE 04

Garnissez d'un bâton de cannelle, d'un zeste d'orange frais non traité, d'un anis étoilé, de deux clous de girofle et d'un petit bout de branche de sapin.

ÉTAPE 02

Ajoutez 1 tranche d'orange fraîche non traitée.

ÉTAPE 05

Saupoudrez un peu de cannelle par-dessus.

ÉTAPE 03

Ajoutez 60 ml de crème fouettée sur le dessus du café.