

ESPRESSO MARTINI ALPIN SANS ALCOOL À LA VANILLE

🕒 3 min

👤 Facile

MATÉRIEL


Shaker Barista, Édition Limitée
Vertuo Pop + Noir Régisse
Pixie

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)





INGRÉDIENT(S)


Double Espresso Noir Festif
1 capsule 

Espresso Noir Festif Original
2 capsules 

sirop de vanille Monin
15 ml 

Crème 35% de matières grasses
60 ml 

Abricot sec
1 pièce 

Branche de sapin
1 pièce 

Cubes de glace
1 pièce 

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 02

Ajoutez 15 ml de sirop de vanille, 60 ml de crème 35 % et 1 glaçon (30 g). Fermez le shaker et secouez-le vigoureusement pendant 20 secondes.

ÉTAPE 03

Versez le mélange dans votre verre à martini.

ÉTAPE 04

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.