



MACCHIATO SAVEUR NOIX GLACÉE AU CAMEL

🕒 5 min. 🍷 Moyenne


MATÉRIEL


Appareil connecté pour recettes à base de lait Barista
Tasse à café Festive en édition limitée
Vertuo Pop + Noir Régisse Pixie

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)



INGRÉDIENT(S)


Café Saveur Noix Glacée au Caramel | Vertuo  230 ml

Lait 1.5%  100 ml

Dulce de Leche  20 g

Spéculoos  20 g

Branche de sapin  1 pièce

Café Saveur Noix Glacée au Caramel | Original  110 ml

INSPIRATIONS

COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Versez 100 ml de lait 1,5 % directement dans votre appareil Nespresso Barista ou votre mousser à lait Aeroccino.

ÉTAPE 02

Fermez le couvercle de l'appareil, sélectionnez la recette « Cappuccino » et appuyez sur la touche Marche.

ÉTAPE 03

Dans une tasse Nespresso, versez 20 g de dulce de leche et préparez 230 ml ou 110 ml de café Saveur Noix Glacée au Caramel.

ÉTAPE 04

À l'aide d'une cuillère, prélevez de la mousse de lait chaude et déposez-la sur le dessus de votre café.

ÉTAPE 05

Placez délicatement 20 g de Spéculoos sur la mousse et garnissez d'un petit bout de branche de sapin. **Avertissement** : La branche de sapin est uniquement destinée à la décoration. Veuillez utiliser des branches de sapin comestibles non traitées.