

AZURE COCONUT ESCAPE

🕒 5 min.

👤 Einfach



MATERIALIEN

Barista

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

BARISTA CREATIONS
Tropical Coconut Flavour



Over Ice
1 Kapsel

Eiswürfel

6



Mandelsirup

15 ml



Milch mit 1,5% Fettgehalt

170 ml



INSPIRATION



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

6 Eiswürfel (je 30 g) in ein grosses Barista Rezeptglas geben, 15 ml Mandelsirup hinzufügen und 70 ml kalte 1,5% Milch einfüllen.

SCHRITT 04

80 ml Tropical Coconut Flavour Over Ice im Modus «Coffee Creations» Ihrer Vertuo Next oder Vertuo Pop in das Glas extrahieren (auf den Kaffee-Knopf doppelklicken, worauf die Farbe zu Türkis wechselt und die Extraktion beginnt).

SCHRITT 02

Dann 100 ml kalte 1,5% Milch in den Nespresso Milchaufschäumer füllen. Deckel schliessen, das Rezept «Espresso on Ice Macchiato» wählen und die Starttaste drücken.

SCHRITT 05

1 essbare frische Stiefmütterchenblüte oder getrocknete Kornblumenblüten als Garnitur verwenden.

SCHRITT 03

Den kalten blauen Milchschaum über das Eis und die Milch in das Barista Rezeptglas giessen.