

AZURE COCONUT ESCAPE

🕒 🍷 Fácil



MATERIALES

Large Barista Recipe Glass
Máquina Nespresso Barista

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

BARISTA CREATIONS
TROPICAL COCONUT
FLAVOUR OVER ICE
1 cápsula

Cubos de hielo
6 Pedazos

Jarabe de Almendras
15 ml

1.5% de leche entera fría
170 ml

Polvo de Flor de Guisante
Azul
0.5 Cucharadita

INSPIRACIONES



HAGÁMOSLO!

PASO 01

En un vaso grande de recetas de barista, coloque 6 cubitos de hielo (de 30 g cada uno), agregue 15 ml de jarabe de almendras y luego vierta 70 ml de leche fría al 1,5%.

PASO 04

En el vaso, extrae 80 ml de Sabor a Coco Tropical sobre Hielo usando el modo "Creaciones de café" en tu Vertuo Next o Vertuo Pop (haz doble clic en el botón de café, el color cambiará a turquesa y comenzará la extracción).

PASO 02

Luego, en su dispositivo Nespresso Barista, vierta 100 ml de leche fría al 1,5% y agregue 1/2 cucharadita de polvo de flor de guisante mariposa azul. Cierre la tapa, seleccione la receta "Espresso on Ice Macchiato" y presione el botón de inicio.

PASO 05

Agregue 1 flor de pensamiento fresca comestible o pétalos de aciano secos sobre ella.

PASO 03

Una vez listo, vierte la espuma azul en el vaso de recetas de barista, sobre el hielo y la leche.