

AZURE COCONUT ESCAPE

🕒 5 min

🏠 Facile



MATÉRIEL

Appareil Barista de Nespresso

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

INGRÉDIENTS

BARISTA CREATIONS
Tropical Coconut Flavour 

Over Ice
1 Capsule

Glaçons 
6

Sirop d'amande 
15 ml

Lait, 1,5 % de matières
grasses 
170 ml

Poudre de fleur de pois bleu 
0.5 Cuillère à café

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Dans un grand verre à recette Barista, placez 6 glaçons (de 30 g chacun), ajoutez 15 ml de sirop d'amande, puis versez 70 ml de lait froid 1,5 %.

ÉTAPE 02

Ensuite, dans votre appareil Nespresso Barista, versez 100 ml de lait froid 1,5 % et ajoutez 1/2 cuillère à café de poudre de fleur de pois bleu. Fermez le couvercle, sélectionnez la recette Espresso on Ice Macchiato et appuyez sur la touche de démarrage.

ÉTAPE 03

Ensuite, versez la mousse bleue dans le verre à recette Barista, sur les glaçons et le lait.

ÉTAPE 04

Dans le verre, extrayez 80 ml de Tropical Coconut Flavour Over Ice en utilisant le mode Coffee Creations de votre Vertuo Next ou Vertuo Pop (appuyez deux fois sur la touche café, la couleur passe au turquoise et l'extraction commence).

ÉTAPE 05

Ajoutez une fleur de pensée fraîche comestible ou des pétales de bleuet séchés par-dessus.