

## 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

### 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 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 02

Ensuite, dans votre appareil Nespresso Barista, versez 100 ml de lait froid 1,5 %. Fermez le couvercle, sélectionnez la recette Espresso on Ice Macchiato et appuyez sur la touche de démarrage.

#### ÉTAPE 05

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

#### ÉTAPE 03

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