

## AZURE COCONUT ESCAPE

🕒 5 minuti

👤 Facile



### MATERIALI

Apparecchio Barista Nespresso

### CAFFÈ CONSIGLIATI

### INGREDIENTI

BARISTA CREATIONS  
Tropical Coconut Flavour 

Over Ice  
1 capsula

Cubetti di ghiaccio   
6

Sciroppo di mandorle   
15 ml

Latte parzialmente scremato  
(1,5% di grassi)   
170 ml

### ISPIRAZIONE



### COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

#### STEP 01

In un bicchiere da ricetta Barista grande, metti 6 cubetti di ghiaccio (da 30 g ciascuno), aggiungi 15 ml di sciroppo di mandorla e versa 70 ml di latte freddo scremato all'1,5%.

#### STEP 04

Nel bicchiere, estrai 80 ml di Tropical Coconut Flavour Over Ice utilizzando la modalità "Coffee Creations" di Vertuo Next o Vertuo Pop (premendo due volte il tasto del caffè, la luce diventa turchese e l'estrazione avrà inizio).

#### STEP 02

Poi, nell'apparecchio Barista Nespresso, versa 100 ml di latte freddo scremato all'1,5%. Chiudi il coperchio, seleziona la ricetta "Espresso on Ice Macchiato" e premi il tasto di avvio.

#### STEP 05

Aggiungi sopra un fiore di viola del pensiero fresco e commestibile o petali di fiordaliso essiccati

#### STEP 03

Quando è pronta, versa la schiuma blu nel bicchiere da ricetta Barista, su ghiaccio e latte.