

COCONUT RIVIERA REFRESHER

🕒 5 min

👤 Facile




MATÉRIEL

Appareil Barista de Nespresso
Small Barista Recipe Glass


CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

INGRÉDIENTS

BARISTA CREATIONS
Coconut Flavour Over Ice 
1 Capsule

Glaçons 
3

Sirop d'amande 
10 ml

Lait, 1,5 % de matières grasses 
150 ml

Poudre de fleur de pois bleu 
0.5 Cuillère à café

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Dans un petit verre à recette Barista, placez 3 glaçons (de 30 g chacun), ajoutez 10 ml de sirop d'amande, puis versez 50 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 40 ml de Coconut Flavour Over Ice sur les autres ingrédients.

ÉTAPE 05

Pour une belle garniture colorée, ajoutez quelques pétales de bleuet séchés, connus sous le nom de fiordaliso en Italie.