

SEASIDE CREAM COLD BREW

🕒 5 min

🏠 Facile



MATÉRIEL

Shaker
REVEAL Cold Coffee

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

INGRÉDIENTS

Glaçons
4 

Sirop de caramel
15 ml 

Crème (3,5 % de matière
grasse)
60 ml 

Sel de mer
1 Pincée 

Caramel fondant 

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Dans votre verre à café REVEAL Cold, placez 3 glaçons (de 30 g chacun) et ajoutez 15 ml de sirop de caramel.

ÉTAPE 02

Extrayez une capsule de Cold Brew Style Intense sur la glace et le sirop.

ÉTAPE 03

Dans un shaker, versez 60 ml de crème froide 35 %, ajoutez une pincée de sel de mer et 1 glaçon (30 g), fermez le couvercle et secouez vigoureusement pendant 20 secondes jusqu'à ce que la crème mousse.

ÉTAPE 04

Versez délicatement la crème sur la boisson.

ÉTAPE 05

Pour une touche sucrée, complétez avec du caramel fondant sur un bâtonnet à cocktail.