

SEASIDE CREAM COLD BREW

🕒 5 minuti

👤 Facile





MATERIALI

Shaker
REVEAL Cold Coffee

CAFFÈ CONSIGLIATI

INGREDIENTI

Cubetti di ghiaccio
4 

Sciroppo al caramello
15 ml 

Panna 3,5% di grassi
60 ml 

Sale marino
1 Spolverata 

Fudge al caramello 

ISPIRAZIONE



COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

STEP 01

Nel bicchiere da caffè Cold REVEAL, metti 3 cubetti di ghiaccio (da 30 g ciascuno) e aggiungi 15 ml di sciroppo al caramello.

STEP 02

Estrai una capsula di Cold Brew Style Intense sul ghiaccio e sullo sciroppo.

STEP 03

Nello shaker, versa 60 ml di panna 35% fredda, aggiungi un pizzico di sale marino e un cubetto di ghiaccio (30 g), chiudi il coperchio e shakera vigorosamente per 20 secondi fino a quando la panna non risulta montata.

STEP 04

Versa delicatamente la panna sulla bevanda.

STEP 05

Aggiungi un tocco di dolcezza guarnendo con un fudge al caramello su un bastoncino da cocktail.