

LIVELY CITRUS SPLASH

🕒 5 min

👤 Facile



MATÉRIEL

VERTUO ALTO

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

INGRÉDIENTS

BARISTA CREATIONS Ice Forte 
1 Capsule

Glaçons 
7

Sirop de caramel 
20 ml

Zeste d'orange 
1

Lait d'amande Barista 
80 ml

Brin de romarin frais 
1

Zeste d'orange 

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Dans un mug Alto Vertuo, placez 7 glaçons (de 30 g chacun), ajoutez 20 ml de sirop de caramel, puis versez 80 ml de lait d'amande Barista.

ÉTAPE 02

Coupez un petit morceau de zeste d'orange, frottez-le entre vos mains pour en libérer les arômes et ajoutez-le dans le verre.

ÉTAPE 03

Extrayez 230 ml d'Ice Forte dans le verre, sur les ingrédients.

ÉTAPE 04

Froissez une branche de romarin frais pour en libérer les arômes et placez-la sur le dessus de la boisson avec une autre branche ou un zeste d'orange, afin de capturer toute l'essence exaltante de la Sicile.