# **NESPRESSO** RECIPES

# SUMMER SHAKERATO

U 5 min





# MATÉRIEL

# CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



# **INGRÉDIENTS**

Barista Creations Freddo Intenso



1 Capsule

Glaçons



Zeste d'orange



Lait d'amande Barista 90 ml



Sirop de caramel 10 ml



Brin de romarin frais



# **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 de caramel, puis versez 90 ml de lait d'amande Barista.

# ÉTAPE 04

Versez l'espresso secoué dans le verre, directement sur les autres ingrédients.

# ÉTAPE 02

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

# ÉTAPE 05

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.

# ÉTAPE 03

Extrayez 40 ml de Freddo Intenso dans un shaker, ajoutez 2 glaçons (de 30 g chacun) et secouez vigoureusement pendant 10 secondes jusqu'à ce que l'espresso soit léger et mousseux.