

MOCKTAIL DOUBLE ESPRESSO AUX ÉPICES TROPICALES

🕒 5 mins.

👉 Facile

MATÉRIEL

Appareil connecté pour recettes à base de lait Barista
Machine Vertuo
Grand verre à recette Barista

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)

INGRÉDIENT(S)

- Double Espresso Inoubliable 80 ml 
- Cubes de glace 7 pièces 
- Quartier de chaux biologique non traité 10 g 
- Jus de Mangue 120 ml 
- Sirop de vanille Monin 10 ml 
- Poudre de chili ou de flocons de piments 2 g 

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

DANS VOTRE MOUSSEUR À LAIT DIGITAL BARISTA, EXTRAIRE 80 ML DE DOUBLE ESPRESSO INOUBLIABLE ET AJOUTER 2 GLAÇONS. FERMER LE COUVERCLE, CHOISIR LA RECETTE "ICED NITRO" ET APPUYER SUR LE BOUTON DE DÉMARRAGE.

ÉTAPE 04

VERSER LE CAFÉ GLACÉ NITRO PAR-DESSUS.

ÉTAPE 02

SUR LE REBORD D'UN GRAND VERRE À RECETTE BARISTA, AJOUTER DU SIROP DE VANILLE ET SAUPOUDRER DE PIMENT SÉCHÉ ÉCRASÉ SUR LA MOITIÉ DU REBORD SEULEMENT (VOIR PHOTO).

ÉTAPE 05

OPTIONNEL: PLACER UN MORCEAU DE MANGUE FRAIS ET/OU UN PETIT PIMENT ROUGE SUR LE REBORD DU VERRE.

ÉTAPE 03

AJOUTER 5 GLAÇONS (30 G CHACUN), PRESSER 10G DE QUARTIER DE CITRON VERT ET VERSER 120 ML DE NECTAR DE MANGUE / JUS DE MANGUE, REMUER DOUCEMENT.