

COCKTAIL UNFORGETTABLE PISCO DOUBLE ESPRESSO

🕒 5 min.

👤 Facile









MATÉRIEL

Shaker
Culinary Blow Torch

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

INGRÉDIENTS

- Unforgettable Double Espresso 80 ml 
- Glaçons (30 g chacun) 5 
- Sirop de vanille 10 ml 
- Quartier de citron vert bio non traité 5 ml 
- Jus d'ananas 50 ml 
- Pisco 40 ml 
- Tranche d'ananas frais + 2 feuilles 2 
- Sucre roux Nespresso 4 g 

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Dans un shaker, versez 10 ml de sirop de vanille, 1 quartier de citron vert pressé, 50 ml de jus d'ananas et 40 ml de pisco.

ÉTAPE 02

Filtrez et versez le mélange dans votre verre BARISTA Festive. Rincez votre shaker. Ajoutez 3 glaçons (30 g chacun) dans le shaker et fermez-le hermétiquement. Secouez vigoureusement pendant 10 secondes.

ÉTAPE 03

Filtrez le mélange dans votre verre.

ÉTAPE 04

Préparez 1 capsule de Unforgettable Double Espresso directement dans le shaker, ajoutez 2 glaçons, fermez hermétiquement, secouez vigoureusement pendant 15 secondes, puis versez délicatement sur le mélange avec une cuillère.

ÉTAPE 05

Optionnel : saupoudrez un morceau d'ananas de sucre brun, caramélisez-le avec un chalumeau de cuisine et fixez-le au bord du verre. Enfin, collez les 2 feuilles sur le morceau d'ananas.