

GOURMET ALMOND CROISSANT LATTE

🕒 5 Min. 🏠 Einfach



MATERIALIEN

Culinary Blow Torch

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Almond Croissant Flavour
230 ml 

Milch 1,5% Fett
100 ml 

Nespresso Rohrzucker
4 g 

Mandel
1 

INSPIRATION

ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Extrahieren Sie 230 ml Almond Croissant Flavour in das BARISTA Festive Glas (oder ähnlich). Entfernen Sie bei Bedarf etwas Crema.

SCHRITT 02

Giessen Sie 100 ml Milch (1,5%) direkt in Ihr Nespresso Barista Gerät oder Ihren Aeroccino 4.

SCHRITT 03

Deckel schliessen, das Rezept Latte Macchiato auf dem Gerät auswählen und die Starttaste drücken.

SCHRITT 04

Heisse Milch und Schaum in die Tasse giessen. Mit Orangenblütenwasser besprühen.

SCHRITT 05

4 g Nespresso Rohrzucker darüber streuen und mit einem Flambierbrenner karamellisieren, ähnlich wie bei Crème Brûlée.

SCHRITT 06

Zum Schluss etwas Orangenblütenwasser über den Schaum sprühen und eine ganze Mandel als Garnitur hinzufügen.