

LATTE GOURMAND AU CAFÉ CROISSANT AUX AMANDES

🕒 5 mins. 🏠 Facile







MATÉRIEL

Torche de cuisine
Grandes tasses à Cappuccino
Barista
Aeroccino 3 ou un moussEUR à lait

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)

INGRÉDIENT(S)

- Café Croissant aux amandes
1 capsule 
- Café Croissant aux amandes
Original
1 capsule 
- Lait 1.5%
100 ml 
- Fleur d'oranger
3 Spray 
- Sucre brun Nespresso
4 g 
- Amandes effilées
1 pièce 

INSPIRATIONS

COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

VERSER 100 ML DE LAIT 1,5% DIRECTEMENT DANS VOTRE MOUSSEUR À LAIT DIGITAL BARISTA OU VOTRE AEROCCINO 4.

ÉTAPE 02

FERMER LE COUVERCLE, SÉLECTIONNER LA RECETTE "LATTE MACCHIATO" SUR L'APPAREIL ET APPUYER SUR LE BOUTON DE DÉMARRAGE.

ÉTAPE 03

EXTRAIRE 110 ML DE CAFÉ À LA SAVEUR DE CROISSANT AUX AMANDES DANS LE TASSE À CAFÉ FESTIVE (OU ÉQUIVALENT).

ÉTAPE 04

VERSER LE LAIT CHAUD ET LA MOUSSE DANS LA TASSE. VAPORISER DE L'EAU DE FLEUR D'ORANGER PAR-DESSUS.

ÉTAPE 05

SAUPOUDRER 4 GRAMMES DE SUCRE BRUN NESPRESSO PAR-DESSUS ET UTILISER UN CHALUMEAU CULINAIRE POUR LE CARAMÉLISER "FAÇON CRÈME BRÛLÉE".

ÉTAPE 06

POUR FINALISER, VAPORISER UN PEU D'EAU DE FLEUR D'ORANGER SUR LA MOUSSE ET PLACER UNE AMANDE ENTIÈRE COMME GARNITURE.