

# GOURMET ALMOND CROISSANT LATTE

🕒 5 mins.

👤 Facile



## MATÉRIEL


Culinary Blow Torch

## CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

## INGRÉDIENTS

Almond Croissant Flavour  
230 ml 

Lait 1,5 % de matières  
grasses   
100 ml

Sucre roux Nespresso  
4 g 

Amandes  
1 

## INSPIRATIONS

## COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

### ÉTAPE 01

Extrayez 230 ml du café Almond Croissant Flavour VL dans votre verre BARISTA Festive (ou équivalent). Retirez un peu de « crema » si nécessaire.

### ÉTAPE 02

Versez 100 ml de lait 1,5 % directement dans votre appareil Nespresso Barista ou votre Aeroccino 4.

### ÉTAPE 03

Fermez le couvercle, sélectionnez la recette latte macchiato sur l'appareil et appuyez sur la touche de démarrage.

### ÉTAPE 04

Versez le lait chaud et la mousse dans la tasse. Vaporisez avec de l'eau de fleur d'oranger.

### ÉTAPE 05

Saupoudrez 4 grammes de sucre brun Nespresso par-dessus et utilisez un chalumeau culinaire pour le caraméliser façon crème brûlée.

### ÉTAPE 06

Pour finir, vaporisez un peu de fleur d'oranger sur la mousse et déposez une amande entière en guise de garniture.