

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.