

GOURMET ALMOND CROISSANT LATTE

🕒 5 mins. 🏠 Einfach



MATERIALIEN

Culinary Blow Torch
Nespresso Original Maschine

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Almond Croissant Flavour 110 ml 

Milch 1,5% Fett 100 ml 

Nespresso Rohzucker 4 g 

Mandel 1 

INSPIRATION

ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

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

SCHRITT 04

Giessen Sie die heisse Milch und den Schaum in die Tasse. Besprühen Sie es mit Orangenblütenwasser.

SCHRITT 02

Schliessen Sie den Deckel, wählen Sie das Rezept Latte Macchiato auf dem Gerät aus und drücken Sie die Starttaste.

SCHRITT 05

Streuen Sie 4 g **Nespresso** Rohzucker darüber und verwenden Sie einen Flambierbrenner, um ihn zu karamellisieren, ähnlich wie bei Crème Brûlée.

SCHRITT 03

Extrahieren Sie 110 ml **Almond Croissant Flavour** in Ihr **BARISTA Festive Glas** (oder Äquivalent).

SCHRITT 06

Zum Schluss sprühen Sie etwas Orangenblütenwasser über den Schaum und garnieren ihn mit einer ganzen Mandel.