

COCKTAIL PÉTILLANT ALTISSIO DECAFFEINATO & ARPEGGIO DECAFFEINATO

  Facile

MATÉRIEL

Shaker
Bac à glaçon
Verre à martini
Vertuo Pop + Deluxe

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)



INGRÉDIENT(S)

- Capsule Altissio  1 capsule
- Altissio Decaffeinato  1 capsule
- Capsule Arpeggio  1 capsule
- Arpeggio Decaffeinato  1 capsule
- Sirop à la rose  10 ml
- Cubes de glace  1 cube
- Prosecco ou Champagne  40 ml
- Fraise  0 Garniture
- Pétale de rose  0 Garniture optionnelle

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

VERSER 10 ML DE SIROP DE ROSE ET 60 ML DE PROSECCO DANS UN VERRE À COCKTAIL. REMUEZ DÉLICATEMENT.

ÉTAPE 02

DANS UN SHAKER, EXTRAIRE 40 ML DE CAFÉ NESPRESSO: AVEC VERTUO : COCKTAIL. REMUEZ DÉLICATEMENT. ALTISSIO OU ALTISSIO DECAFFEINATO (40 ML) AVEC ORIGINAL : ARPEGGIO & ARPEGGIO DECAFFEINATO (40 ML). AJOUTER 3 GLAÇONS ET SECOUER VIGOUREUSEMENT. APRÈS AVOIR SECOUÉ, VERSER LE CAFÉ À L'AIDE D'UNE PASSOIRE DANS LE VERRE.

ÉTAPE 03

AJOUTER 40 ML DE PROSECCO ET REMUER DÉLICATEMENT À NOUVEAU.

ÉTAPE 04

AJOUTER DES FRAISES FRAÎCHES SUR UN BÂTONNET ET UN PÉTALE DE ROSE COMESTIBLE (OPTIONNEL) COMME GARNITURE. DÉGUSTEZ !

