

NESPRESSO | CAFE
PATISSERIE

Coffee & Milk Tour



VAINILLA LATTE MACCHIATO



INGREDIENTES

20 ml Syrup de vainilla - 250 ml de leche espumada
1 cápsula Espresso Vanilla - *Topping opcional: Nueces*

PREPARACIÓN

- Colocar en el vaso el syrup.
- Llenar el vaso hasta 3/4 partes con leche caliente espumada.
- **Preparar sobre la leche 1 cápsula Espresso Vanilla.**
- Decorar con nueces.

Hacelo también en tu casa con tu cápsula Vanilio

PEANUT TREAT



INGREDIENTES

10 gr de dulce de leche - 10 gr de pasta de maní
250 ml de leche espumada - **1 cápsula Ristretto**

Topping opcional: Salsa de dulce de leche

PREPARACIÓN

- Colocar en el vaso el dulce de leche y luego la pasta de maní.
- Llenar el vaso hasta 3/4 partes con leche caliente espumada.
- **Preparar sobre la leche 1 cápsula Ristretto.**

Hacelo también en tu casa con tu cápsula Ristretto

TEMPTATION



INGREDIENTES

10 gr de dulce de leche - 10 ml de salsa de chocolate
250 ml de leche espumada - **1 cápsula Ristretto Origin India**

Topping opcional: Cacao en polvo

PREPARACIÓN

- Colocar en el vaso el dulce de leche y luego la salsa de chocolate.
- Llenar el vaso hasta 3/4 partes con leche caliente espumada.
- **Preparar sobre la leche 1 cápsula Ristretto Origin India.**
- Decorar con cacao en polvo.

Hacelo también en tu casa con tu cápsula India

CARAMEL LATTE MACCHIATO



INGREDIENTES

20 ml syrup de caramel - 250 ml de leche espumada

1 cápsula Espresso Caramel - *Topping opcional: Syrup de caramel*

PREPARACIÓN

- Colocar en el vaso el syrup.
- Llenar el vaso hasta 3/4 partes con leche caliente espumada.
- **Preparar sobre la leche 1 cápsula Espresso Caramel.**

Hacelo también en tu casa con tu cápsula Caramelito