



COLOMBIAN TERROIRS

Espresso Macchiato mûre-gingembre

cauca

DIFFICULTÉ: FACILE
TEMPS DE PRÉPARATION: 2 MIN.



Ingrédients

- 1 capsule du Grand Cru *Cauca*
- 10 cl de lait
- 2 cl de sirop de gingembre
- 1 cuillère et demie de confiture de mûre
- 1 mûre

Matériel

- 1 *Aeroccino*
- 1 grand verre à recette (350 ml)

Préparation

- Versez 2 cl de sirop de gingembre dans 10 cl de lait et faites mousser à l'aide de votre émulsionneur de lait *Aeroccino* (mousse chaude)
- Versez une cuillère et demie de confiture de mûre dans le verre
- Dans le verre, préparez le Grand Cru *Cauca* (40 ml)
- Ajoutez la mousse de lait à la surface du café
- Décorez avec une mûre.