COLOMBIAN TERROIRS

Latte glacé praliné

Santander

DIFFICULTÉ: FACILE
TEMPS DE PRÉPARATION: 5 MIN.

Ingrédients

- 2 capsules du Grand Cru Santander
- 1 cuillerée à café de pâte de praliné
- 200 ml de lait
- 4 cl de sirop de praline
- 1 cuillerée à café d'éclats de noisette

Matériel

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

Préparation

- Prenez un verre glacé (placez-le vide au réfrigérateur une heure avant de commencer la préparation ou remplissez-le de glaçons 10 minutes avant)
- Versez 1 cuillerée à café de pâte de praliné dans le verre
- Mélangez 160 ml de lait froid avec 2 cl de sirop de praline
- Versez le mélange dans le verre
- Dans un shaker, préparez 2 capsules du Grand Cru *Santander* (2 x 40 ml)
- Secouez avec 3 glaçons pour refroidir le café
- Versez le café dans le verre
- Ajoutez 2 cl de sirop de praline dans 40 ml de lait et faites mousser à l'aide de votre émulsionneur de lait *Aeroccino* (mousse froide)
- Versez la mousse dans le verre
- Décorez avec des éclats de noisette.