

BORGIA MOCHA

🕒 5 🍵 Medium

MATERIALS

Cappuccino Cup (170 ml/6 Oz)
Mixer/Blender
Ritual Cappuccino

ถ้วยคาปูชิโน (170 มล./6 ออนซ์)
เครื่องผสม/เครื่องปั่น
Ritual Cappuccino

กาแฟแคปซูล
NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of *Livanto* Grand Cru
Volluto
or *Decaffeinato* Grand Cru
Teaspoons Of Powdered Chocolate
Semi-skimmed Milk
Sugar
Whipped Cream

กาแฟแคปซูล *Livanto*
Volluto
หรือ *Decaffeinato*

ผงช็อกโกแลตในปริมาณช้อนชา
นมกึ่งพร่องมันเนย
น้ำตาล
วิปครีม



เริ่มเลย!

- Prepare a hot chocolate to half fill a cappuccino cup by mixing hot milk and 2 tea spoons powdered chocolate
 - Sweeten the hot chocolate to suit your taste
 - Place the cup of hot chocolate on the grid of your *Nespresso* machine
 - Then prepare the equivalent of an Espresso cup directly into your cup
 - You can increase its smoothness by adding a touch of whipped cream
-
- เตรียมช็อกโกแลตร้อนเพื่อเติมลงในถ้วยคาปูชิโนครึ่งหนึ่งโดยการผสมนมร้อนและผงช็อกโกแลต 2 ช้อนชา
 - สามารถเพิ่มความหวานให้กับช็อกโกแลตร้อนได้ตามต้องการ
 - วางถ้วยช็อกโกแลตร้อนลงบนตะแกรงของเครื่องชงกาแฟ *Nespresso*
 - จากนั้นเตรียมถ้วยเอสเพรสโซในขนาดที่เท่ากันเพื่อเทลงไปในถ้วยของคุณโดยตรง
 - คุณสามารถเพิ่มความกลมกล่อมของกาแฟได้โดยการเติมวิปครีม

INSPIRATIONS

