

HAZELNUT CAPPUCCINO

🕒 5 min. 🏠 Easy

MATERIALS

Aeroccino Milk Frother or Your *Nespresso* Machine's Steam Nozzle, Or The *Lattissima* Machine
Cappuccino Cup (170 ml / 6 Oz)
Ritual Cappuccino

เครื่องทำฟองนม *Aeroccino* หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ *Nespresso* ของคุณ หรือเครื่องชงกาแฟรุ่น *Lattissima* ด้วยคาลูซิโน (170 มล. / 6 ออนซ์) Ritual Cappuccino

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of Either *Livanto* Or *Volluto* Coffee
3 Cl / 1 Oz Of Hazelnut Syrup
A Pinch Of Hazelnut Powder
10 Cl / 3.5 Oz Of Milk
Sugar

กาแฟแคปซูล *Livanto* หรือ *Volluto*
น้ำเชื่อมเฮเซลนัท 3 ชล. / 1 ออนซ์
ผงเฮเซลนัทปริมาณเล็กน้อย



เริ่มเลย!

- Blend the hazelnuts powder and the sugar
- Put it on an oven tray into the oven
- Roast until they get a nice golden brown colour
- Pour the syrup and the milk in the *Aeroccino* milk frother or use the steam pipe of your *Nespresso* machine to make milkfroth
- Prepare the capsule of either *Livanto* or *Volluto* Coffee in espresso (40 ml / 15 oz)
- Pour the espresso in the Cappuccino cup and place the milkfroth with the caramelized hazelnut powder on top

- ผสมผงเฮเซลนัทและน้ำตาล
- ใส่ลงในถาดเตาเพื่อนำเข้าสู่เตาอบ
- อบจนกระทั่งได้สีน้ำตาลทองที่สวยงาม
- เทน้ำเชื่อมและนมลงในเครื่องทำฟองนม *Aeroccino* หรือใช้ท่อไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ *Nespresso* ของคุณเพื่อทำฟองนม
- เตรียมกาแฟแคปซูล *Livanto* หรือ *Volluto* ก็ได้ในเอสเพรสโซ่ (40 มล. / 15 ออนซ์)
- เทเอสเพรสโซ่ในถ้วยคาลูซิโนและเติมฟองนมพร้อมด้วยผงเฮเซลนัทเคลือบคาราเมลไว้ด้านบนกาแฟ

นม 10 ซล. / 3.5 ออนซ์

น้ำตาล

INSPIRATIONS

