

マロンコーヒー

🕒 5分

💡 簡単

道具

エスプレッソカップ
エアロチーノ（ミルク加熱泡立て器）など

おすすめのネスプレッソの コーヒー



材料

ネスプレッソのカプセル「ヴォ
リュート」1個

牛乳 60ml

マロンクリーム 小さじ3

細かく砕いたマロンラッセま
たはスライスしたアーモンド 適
量

インスピレーション



作ってみましょう!

1. エアロチーノ（ミルク加熱泡立て器）などでフォームミルクを作る。
2. フォームミルクとマロンクリームを混ぜ、ネスプレッソのエスプレッソカップに少し入れる。
3. そこに、直接、ネスプレッソのカプセル「ヴォリュート」1個をエスプレッソ（40ml）で抽出する。
4. よくかき混ぜてから、コーヒーの表面にフォームミルクをのせ、細かく砕いたマロンラッセまたはスライスしたアーモンドを散らす。