

# CHOPPED HAZELNUTS CHIBOUST COFFEE CREAM

🕒 15 min.    🍳 Difficult



## MATERIALS

Cappuccino Cups (170 ml/6 Oz)  
Saucepans  
Bowl  
Ritual Lungo

แก้ว คาปูชิโน (170 มล. /6 ออนซ์)  
หม้อต้ม  
ชาม  
Ritual Lungo

## กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



## INGREDIENTS

Capsules Of Either *Roma*  
or *Ristretto Decaffeinato*  
Grand Cru (to produce 11 oz, 320 ml of  
Espresso coffee)

Hazelnuts, Chopped Coarsely  
100 ml / 3.5 Oz Of Whipped  
Cream  
250 ml / 8.5 Oz Of  
Coffee flavoured Custard

Ingredients For Preparing 250  
ml / 8.5 Oz Of Home\_made  
Coffee flavoured Custard (To  
Be Prepared The Previous  
Day):  
Capsule Of Grand Cru *Roma*

## เริ่มเลย!

- Confectioner's Chiboust custard: Prepare one capsule of either *Roma* or *Ristretto Decaffeinato* Grand Cru in espresso (40 ml / 15 oz)
- Mix it with two-thirds of the milk and half a vanilla pod in a saucepan
- Boil the mixture and set aside to let the vanilla flavor infuse
- Pour the egg yolks and the sugar into a large bowl and beat vigorously
- Add the flour, followed by the rest of the cold milk to avoid lumps from forming
- Then add the vanilla-flavored mixture, removing the vanilla pod first
- Pour the whole mixture into another saucepan
- Let the mixture boil for 3 minutes while stirring with a whisk
- Leave to cool, then refrigerate
- When the custard is cold, add the chopped hazelnuts and whipped cream
- Place a tablespoon of the Chiboust cream at the bottom of each cup
- Prepare a capsule of *Roma* or *Ristretto Decaffeinato* Grand Cru in Espresso (40 ml / 15 oz) directly on top of each cappuccino cup
- Serve immediately

- เตรียมกาแฟแคปซูล *Roma* หรือ *Ristretto Decaffeinato* ในปริมาณแก้วเอสเพรสโซ่ (40 มล. / 15 ออนซ์)
- นำกาแฟที่ได้ผสมกับนมเป็น 2/3 และ กลิ่นวานิลลาครึ่งหนึ่ง ลงในหม้อต้ม
- ต้มส่วนผสมทั้งหมดและตั้งรอให้กลิ่นวานิลลาเข้มข้น
- ใส่ไข่แดงและน้ำตาลผสมลงไปในถ้วยใบใหญ่
- ใส่แป้ง ตามด้วยนมเย็นที่เราเตรียมไว้
- จากนั้นใส่กลิ่นวานิลลาที่เราผสมไว้ในขั้นตอนแรกลงไป
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อต้มอีกครั้ง
- รอให้ส่วนผสมเดือดสัก 3 นาที โดยคนไปเรื่อยๆ
- จากนั้นเอาออกมาพักให้เย็นลง
- จะได้เนื้อคัสตาร์ดที่เย็น แล้วก็หั่น เฮเซลนัทเป็นชิ้นเล็กๆ
- ตัก Chiboust cream เอาไว้ที่ก้นแก้วของแต่ละแก้ว
- เตรียมกาแฟแคปซูล *Roma* หรือ *Ristretto Decaffeinato* ในเอสเพรสโซ่ (40 ml / 15

(To Produce 1.35 Oz, 40 MI Of  
Espresso Coffee)  
250 MI / 8.5 Oz Of Milk  
Egg Yolks  
75 G / 2.7 Oz Of Sugar  
25 G / 0.9 Oz Of Flour  
Half A Vanilla Pod, Split  
Lengthways

oz) ตามลงไปในแต่ละแก้ว  
● พร้อมเสิร์ฟ

กาแฟแคปซูล *Roma*  
หรือ *Ristretto Decaffeinato* (  
สำหรับแก้วเอสเพรสโซ่ 11 ออนซ์, 320 มล.)

เอสเซลนัท หั่นชิ้นเล็ก ๆ  
วิปครีม 100 มล. / 3.5 ออนซ์  
กาแฟลิ้น คัสตาส 250 มล. / 8.5  
ออนซ์

กาแฟแคปซูล *Roma* หรือ  
*Ristretto Decaffeinato* (  
แก้วเอสเพรสโซ่สำหรับ 1.35  
ออนซ์, 40 มล.)

นม 250 มล. / 8.5 ออนซ์  
ไข่แดง  
น้ำตาล 75 กรัม / 2.7 ออนซ์  
วานิลลา ครึ่งฝัก  
โดยแบ่งตามทางยาว

## INSPIRATIONS

