

CARAMEL MILK FROTH COFFEE CUSTARD

🕒 15 min. 🍷 Medium

MATERIALS

Espresso Cup (80 ml/3 Oz) Or
1 Tall Recipe Glass (350 ml/12 Oz)
Saucepan
Bowl
Aeroccino Milk Frother or Your Nespresso Machine's Steam Nozzle
Glass Espresso
Ritual Recipe Spoon

แก้ว เอสเพรสโซ่ (80 มล./3 ออนซ์)
หม้อต้ม
ชาม
เครื่องทำฟองนม Aeroccino จาก Nespresso
แก้วกาแฟเอสเพรสโซ่
ช้อนคนกาแฟรุ่น Ritual Recipe

กาแฟแคปซูล
NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of *Volluto* Grand Cru
(To Produce 40 ml / 1.5 Oz Of Espresso Coffee)
100ml / 3.5 Oz Of Milk To Prepare Milk Froth
Teaspoon Of Caramel Syrup
Teaspoons Of Custard (Ready_made Or



เริ่มเลย!

- Boil the milk along with half a vanilla pod in a saucepan
- Beat the egg yolks in a bowl together with the sugar
- Continue stirring the eggs and sugar while pouring in the milk with the split vanilla pod
- Next, pour the mixture back into the saucepan and let it thicken over a low heat (do not let the mixture boil as this will make the cream curdle)
- Test the custard cream using a spoon as soon as the cream begins to stick to the spoon, remove the saucepan from the stove
- Continue stirring so that the mixture remains smooth and creamy
- Remove the vanilla pod and scrape out the seeds to add back into the custard
- Prepare a Grand Cru *Volluto* in Espresso (40 ml / 1.5 oz) in the espresso cup or a small recipe glass
- Add 5 teaspoons of the readymade or homemade custard
- Prepare milk froth using the steam nozzle of your Nespresso machine or the Aeroccino milk frother, adding the caramel syrup as soon as the froth begins to form
- Cover the coffee custard with the caramel flavoured milk froth
- Serve immediately

- เตรียมนมสำหรับทำฟอง พร้อมกับวานิลลาครึ่งถ้วยลงในหม้อต้ม
- ตีไข่แดงพร้อมกลับใส่น้ำตาลทราย
- คนไข่แดงและน้ำตาลทรายที่เตรียมไว้ให้ละลายเข้ากัน แล้วตามด้วยนมที่เราเตรียมเอาไว้ข้างต้น
- จากนั้น ใส่ทุกอย่างที่เราเตรียมไว้ในชั้นตอนด้านบนลงไป ในหม้อต้ม โดยใช้ไฟต่ำ รอจนส่วนผสมทั้งหมดหนาพอจับตัวกัน (ระวังอย่าให้ส่วนผสมทั้งหมดเดือด เพราะจะทำให้ครีมที่เราเตรียมไว้มีรสชาติเปรี้ยว)
- เมื่อครีมของเราได้ที่แล้วลองใช้ช้อนตักตัวครีมที่เราทำไว้ดู หากเนื้อครีมติดที่ช้อนมีหรือความหนืดติดช้อน ก็เอาส่วนผสมออกจากหม้อต้มไปใส่ในเตาอบแทน
- เตรียม แคปซูล *Volluto* สำหรับเอสเพรสโซ่ (40 มล. / 1.5 ออนซ์)

Home_made Using The
Method Below)

Ingredients For Preparing 250
MI / 8.5 Oz Of Home_made
Custard:

250 MI /8.5 Oz Of
Semi_skimmed Milk

Egg Yolks

50 G / 1.75 Oz Of White
Sugar

Half A Vanilla Pod, Split
Lengthways

กาแฟแคปซูล *Volluto* (สำหรับ 40
มล. /1.5 ออนซ์)

100 มล. / 3.5 ออนซ์
สำหรับทำฟองนม

น้ำเชื่อมคาราเมล 1 ช้อนชา

คัสตาส 1 ช้อนชา

ส่วนผสมสำหรับทำคัสตาส 250
มล. /8.5 ออนซ์:

250 มล./8.5 ออนซ์
ของนมไขมันต่ำ

ไข่แดง

น้ำตาลทราย 50 กรัม/ 1.75 ออนซ์

วานิลลา

- ใส่คัสตาสที่เราเตรียมไว้ 5 ช้อนชา
- ใส่ฟองนมที่เราทำจากเครื่องตีฟองนม *Aeroccino* จาก *Nespresso* พร้อมทั้งใส่น้ำเชื่อมคาราเมลลงไปด้วยกัน
- เทกาแฟคัสตาสของเราในถ้วยคาปูชิโนและเติมฟองนมคาราเมล
- พร้อมเสิร์ฟได้เลย

INSPIRATIONS

