

義式咖啡冰沙

🕒 10 分鐘+

👤 簡單

配件

1個Water Glass杯 (110 毫升/4 盎司)

1個可冷凍的容器

叉子

碗

Ritual Water玻璃杯

Ritual Espresso Spoon 咖啡匙

NESPRESSO頂級咖啡膠囊 搭配推薦



材料

Cusi 或 *Ristretto Decaffeinato*

頂級咖啡膠囊(調製成600 毫升 /

20 盎司濃縮咖啡)

60克 / 2.5 盎司白糖

靈感



如何製作此款特調？

- 將15 顆 *Cusi* 或 *Ristretto Decaffeinato* 頂級咖啡膠囊調製成濃縮咖啡 (15 x 40 毫升 / 1.5 盎司)，將製好的濃縮咖啡倒入碗中，並加糖攪拌均勻。
- 咖啡放涼後，倒入容器中並冷凍3小時。
- 3小時後將咖啡冰塊取出，用叉子搗碎冰塊，使之形成小塊結晶體，再放入冰箱冷藏。
- 之後的1小時中，每15分鐘重複搗碎動作，直到咖啡完全形成結晶體。
- 之後放入冷藏20分鐘使結晶體軟化成冰沙口感。並最後一次以叉子攪拌咖啡冰沙，再盛入water glass杯中。即可享用。