

CHOCO MACCHIATO

🕒 10 min. 🏠 Medium

MATERIALS

Tall Recipe Glass (350 ml/12 Oz)
Little Jar
Ritual Recipe
Ritual Recipe Spoon

แก้วสูง (350 มล / 12 ออนซ์)
เหยือกเล็กๆ
ช้อนคน

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of *Fortissio Lungo*
Grand Cru
2cl / 1 Oz Of Chocolate Syrup
20 Cl / 7 Oz Of Milk
Chantilly Cream
Chocolate Shavings

กาแฟแคปซูล *Fortissio Lungo*
ช็อคโกแลตไซรัป 20 ซล / 1 ออนซ์
นม 20 ซล / 7 ออนซ์
ครีม
ช็อคโกแลตแท่งฝน

INSPIRATIONS



เริ่มเลย!

- Place the chocolate sauce in the bottom of the glass and gently pour the milk on top of it
- Prepare a Capsule of *Fortissio Lungo* Grand Cru in espresso (40 ml / 15 oz) in a small jar
- Slowly pour it into the glass so that the coffee doesn't mix with the milk
- Top your recipe with Chantilly cream and sprinkle with chocolate shavings

- ใส่ชอสช็อคโกแลตลงไปใต้ถ้วยแล้วค่อยๆเทนมลงไป
- เตรียม กาแฟแคปซูล *Fortissio Lungo* ลงในเอสเพรสโซ่ (40 มล. / 15ออนซ์) ในเหยือกเล็กๆ
- ค่อยๆเทลงเอสเพรสโซ่ลงในแก้วเพื่อไม่ให้มันผสมกับนม
- ตกแต่งด้วยครีมและช็อคโกแลตแท่งฝน