

## GIANDUJA CREAM COFFEE WITH MORELLO CHERRIES

🕒 15 min. 🍷 Medium



### MATERIALS

Tall Recipe Glass (350 ml/12 Oz)  
*Aeroccino* Milk Frother or Your  
*Nespresso* Machine's Steam  
Nozzle  
Ritual Recipe

แก้วทรงสูง (350 มล./ 12 ออนซ์)  
เครื่องทำฟองนม *Aeroccino*  
หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ  
*Nespresso*  
Ritual Recipe

### กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



### INGREDIENTS

Capsule Of Either *Ristretto*  
or *Decaffeinato Intenso Grand Cru* (40 ml / 1.5 fl  
oz)

Table Spoon Of Gianduja  
Cream (Or Chocolate Hazelnut  
Cream)

Level Table Spoon Of Double  
Cream, At Room Temperature

Morello Cherries In Syrup

Table Spoons Of Cherry Syrup

100 ml / 3.5 Oz Of Skimmed  
Milk, Very Cold

¼ : Tea Spoon Of Bitter Almond

### เริ่มเลย!

- Add the almond extract to the milk and prepare the froth using the steam nozzle of your *Nespresso* machine or the *Aeroccino* milk frother
- Put the Gianduja cream into a tall glass
- Add the double cream, the cherries, and 1 table spoon of cherry syrup
- On top of this, prepare a capsule of *Ristretto*  
or *Decaffeinato Intenso Grand Cru* in cappuccino (40 ml / 1.5 fl oz) with the bitter almond milk
- Drizzle the top with the remaining cherry syrup
- Garnish with the skewer and enjoy immediately, without mixing the layers

- เติมน้ำมันอัลมอนด์ลงไปเล็กน้อย และเตรียมฟองนมโดยใช้หัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ *Nespresso* หรือเครื่องทำฟองนม *Aeroccino*
- เติมครีมชั้น เซอรี และน้ำเชื่อมเซอรี 1 ช้อนโต๊ะ  
เตรียมกาแฟแคปซูล *Ristretto*  
หรือ *Decaffeinato Intenso* ใส่ลงในแก้วทรงสูง (40 มล.)

- ราดน้ำเชื่อมเซอรีที่เหลืออยู่บนกาแฟ
- ตกแต่งด้วยไม้เสียบเซอรีและดื่มได้ทันทีโดยไม่ต้องคนผสมให้เข้ากัน

Extract

### 3 Cherries On A Skewer

แคปซูล *Ristretto*

หรือ *Decaffeinato Intenso Grand Cru* (40 มล./1.5  
ออนซ์)

ครีม Gianduja (หรือครีมช็อกโกแลต  
เฮเซลนัท) หนึ่งช้อนโต๊ะ

ครีมชั้นหนึ่งช้อนโต๊ะ ณ อุณหภูมิห้อง

โมเรลโลเชอริในน้ำเชื่อม

น้ำเชื่อมเชอริหลายช้อนโต๊ะ

นมพร้อมมันเนยแช่เย็น 100 มล./3.5  
ออนซ์

ผงสกัดแอลมอนต์ขม ¼ ช้อนชา

เชอริเสียบไม้ 3 ลูก

### INSPIRATIONS

