

FROZEN RASPBERRY COFFEE

🕒 10 min. ☕ Medium

MATERIALS

Tall Recipe Glass (350 ml / 12 Oz)
Blender/Mixer
Ritual Recipe

แก้วทรงสูง (350 มล. / 12 ออนซ์)
เครื่องปั่น/เครื่องผสม
น้ำ

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of *Master Origin
Colombia* Grand Cru
4cl / 1.5 Oz Of Raspberry
Puree Or Raspberry Syrup
Ice Cubes
2g / 0.05 Oz Of Berries
Fresh Mint Leaves

กาแฟแคปซูล *Master Origin
Colombia*
น้ำราสเบอร์รี่เข้มข้น หรือ
ราสเบอร์รี่ไซรัป 1.5 ออนซ์
น้ำแข็งก้อน
เบอร์รี่ 2 กรัม / 0.05 ออนซ์
ใบมินต์สด



เริ่มเลย!

- Prepare a Capsule of *Master Origin Colombia* Grand Cru in espresso (40 ml / 15 oz)
 - Pour it with the raspberry puree and the ice cubes in a blender
 - Blend the mixture for 20/30 seconds to obtain a homogeneous mixture
 - Pour the mixture in a cold tall recipe glass
 - To decorate the recipe, add some fruits and the mint leaves on the froth
-
- เตรียมกาแฟแคปซูล *Master Origin Colombia* ในปริมาณแก้วเอสเพรสโซ่ (40 มล. / 15 ออนซ์)
 - เทลงไปรวมกับน้ำราสเบอร์รี่เข้มข้นและใส่น้ำแข็งบดไปด้วยกัน
 - ปั่นส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ประมาณ 20-30 วินาที
 - เทส่วนผสมที่ปั่นเสร็จลงในแก้วทรงสูง
 - ตกแต่งแก้วด้วยผลไม้และใบมินต์บนฟองนม

INSPIRATIONS

