

## SPICED HERBSTMILCH COFFEE

🕒 10 min.

👉 Easy

### MATERIALS

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

แก้วทรงสูง (350 ml/12 Oz)  
เครื่องทำฟองนม *Aeroccino* หรือ  
หัวฉีดไอน้ำ *Nespresso*  
หม้อต้ม  
Ritual Recipe Spoon  
Ritual Recipe

### กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



### INGREDIENTS

Capsule Of *Master Origin*  
*Nicaragua* Grand Cru  
4cl / 1.5 Oz Of Amaretto  
Syrup  
1 DI / 3.5 Oz Of Milk  
Portion Of Chocolate Powder  
A Pinch Of Chili Powder

กาแฟแคปซูล *Master Origin*  
*Nicaragua*



### เริ่มเลย!

- Heat the milk and mix it with the chocolate powder in the saucepan
- Pour the syrup into the tall recipe glass and prepare some milk froth using the steam nozzle of your *Nespresso* machine or the *Aeroccino* milk frother
- Pour the hot milk into the glass and mix it with the syrup
- Then, top the mixture with frothed milk
- Prepare the capsule of *Master Origin Nicaragua* Grand Cru in Espresso ( 40 ml / 15 oz)
- Add it slowly to the mixture in the glass
- Finally sprinkle the froth with chili powder
  
- อุ่นน้ำและผสมกับผงช็อคโกแลตในหม้อต้ม
- เทไซรัปในแก้วทรงสูง เตรียมฟองนมโดยใช้เครื่องทำฟองนม *Aeroccino* หรือ หัวฉีดไอน้ำ *Nespresso*
- เทนมร้อนในแก้วแล้วผสมกับไซรัป
- จากนั้นตักแต่งแก้วด้วยฟองนม
- เตรียมแคปซูล *Master Origin Nicaragua* ในเอสเพรสโซ่ ( 40 มล. / 15 ออนซ์)
- ค่อยๆเติมลงในแก้ว
- ตกแต่งด้วยผงพริก

Amaretto Syrup 1.5 ออนซ์

นม 3.5 ออนซ์

ผงช็อคโกแลต

ผงพริกเล็กน้อย

## INSPIRATIONS

