

## ICED VANILLA COFFEE WITH CARAMEL MILK FROTH

🕒 4 min. ☕ Medium



### MATERIALS

Cappuccino Cup (170 ml/6 Oz)  
Small Water Glass (110 ml/4 Oz)  
*Aeroccino* Milk Frother or Your  
*Nespresso* Machine's Steam  
Nozzle  
Ritual Cappuccino  
Ritual Espresso Spoon

แก้วคาปูชิโน (170 มล./6 ออนซ์)  
แก้วน้ำ (110 มล./4 ออนซ์)  
เครื่องทำฟองนม *Aeroccino*  
หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ  
*Nespresso*  
ช้อนคนสำหรับแก้วเอสเพรสโซ่

### กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



### INGREDIENTS

Capsule Of *Volluto* Grand Cru  
(To Produce 80 ml / 3 Oz Of  
Espresso Coffee)  
Scoop Of Vanilla Ice Cream  
Tablespoons Of Hot Milk Froth  
Teaspoons Of Caramel Syrup  
Teaspoon Of Chocolate Chips

กาแฟแคปซูล *Volluto*

### เริ่มเลย!

- Prepare the milk froth using the steam nozzle of your *Nespresso* machine or the *Aeroccino* milk frother in a small water glass, add the caramel syrup and set aside
- Prepare two capsules of Capsule of *Volluto* Grand Cru Grand in espressos (2 x 40 ml / 15 oz) into a cold cappuccino cup
- Add the scoop of ice cream immediately and cover with the milk froth
- Decorate with chocolate chips
- เตรียมฟองนมโดย เครื่อง *Nespresso* หรือเครื่องทำฟองนม *Aeroccino* ในแก้วน้ำเล็ก เติมนคาราเมลไซรัปแล้วพักไว้
- เตรียมกาแฟแคปซูล *Volluto* 2 แคปซูล ลงในเอสเพรสโซ่ (2 x 40 มล. / 15 ออนซ์) ในแก้วคาปูชิโนเย็น
- เติมไอศกรีมวานิลลาทันทีแล้วเติมฟองนมลงไป
- ตกแต่งด้วยช็อคโกแลตชิพ

(ใช้ในปริมาณเอสเพรสโซ่ 80 มล./3  
ออนซ์)

ไอศกรีมวนิลา 1 ลูก

ฟองนมร้อน

คาราเมลไซรัป

ช็อคโกแลตชิพ 1 ช้อนชา

## INSPIRATIONS

