NESPRESSO | RECIPES

아이스 카푸치노

5 분 쉬움

조리기구

긴 레시피 잔 (350ml)
에어로치노 또는 네스프레소 머신의 스팀노즐
저그

네스프레소 추천 커피

주재료

리스트레토, 로마, 아르페지오, 디카페인 인텐소 그랑 크뤼 (120ml 추출 분량)

설탕

차가운 전지우유 250 Ml

시나몬 가루, 육두구, 코코아가루 중 선택

영감

함께 만들어봐요!

에스프레소 그랑 크뤼 3개를 추출한 뒤, 취향에 따라 설탕을 넣는다

- 저그에 1과 200ml의 차가운 우유를 붓고, 10분간 냉장고에 둔다
- 남은 50ml의 우유는 네스프레소 머신의 스팀노즐이나 에어로치노를 사용해 우유 거품을 만든다
- 차가워진 커피를 유리잔에 담은 뒤, 각 유리잔마다 34 큰술의 우유거품을 올린다
- 시나몬, 정향 또는 코코아를 뿌린다