

## ICED CAPPUCCINO

🕒 5 min. 🏠 Easy

### MATERIALS

Tall Recipe Glass (2 X 350  
ml/12 Oz)  
Aeroccino Milk Frother or Your  
Nespresso Machine's Steam  
Nozzle  
Jug  
Ritual Recipe

แก้วทรงสูง  
(  
2 X 350 มล./12 ออนซ์)  
เครื่องทำฟองนม Aeroccino จาก  
Nespresso  
เหยือกน้ำ  
Ritual Recipe

### กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



### INGREDIENTS

Capsules Of Either *Ristretto*,  
*Roma*  
, *Arpeggio* or *Ristretto Decaffeinato* Grand  
Cru (120 ml, 4 oz or the equivalent of three 40  
ml/1.5 oz Espresso cups)

Sugar

250 ml / 8 Oz Of Ice Cold Full  
Fat Milk

Either: 3 Pinches Of Ground  
Cinnamon, 1 Pinch Of  
Ground Nutmeg, Or 1 Pinch  
Of Cacao



### เริ่มเลย!

- Prepare the 3 capsules of either *Ristretto*, *Roma*, *Arpeggio* or *Ristretto Decaffeinato* Grand Cru in espressos (3 x 40 ml / 15 oz), sweeten with sugar to taste
- Pour into a jug with (200 ml / 68 oz) of the cold milk
- Leave in the fridge for ten minutes
- Froth the remaining 50 ml / 1 oz.
- 7 oz of cold milk using the steam nozzle of your *Nespresso* machine or the *Aeroccino* milk frother
- Pour the chilled coffee into the 2 glasses
- Carefully add 34 tablespoons of frothed milk to each glass
- Sprinkle with cinnamon, nutmeg or cacao

- เตรียม กาแฟแคปซูล *Ristretto* หรือ *Roma* หรือ *Arpeggio* หรือ *Ristretto Decaffeinato* อย่างใดอย่างหนึ่ง จำนวน 3 แคปซูล ลงในปริมาณแก้วเอสเปรสโซ่ (3 x 40 มล. / 15 ออนซ์) แล้วเติมน้ำตาลตามต้องการ
- เทนมเย็นลงในเหยือก (200 มล. / 68 ออนซ์)
- แช่ในตู้เย็น 10 นาที
- นำส่วนที่เหลือไปทำฟองนม 50 มล. / 1.5 ออนซ์
- ตีนมเย็น 7 ออนซ์ ด้วยเครื่องทำฟองนม *Aeroccino*
- แบ่งเทกาแฟที่ได้ลงในถ้วยกาแฟสองแก้ว
- ค่อยๆเติมฟองนม 34 ช้อนโต๊ะ ในแต่ละแก้ว
- โรย อบเชยป่น เครื่องเทศ หรือ ผงโกโก้
- พร้อมเสิร์ฟทันที

กาแฟแคปซูล *Ristretto*  
หรือ *Roma* หรือ *Arpeggio* หรือ *Ristretto*  
*Dcaffeinato* (120 มล./4 ออนซ์ หรือ  
เท่ากับสามส่วนของแก้วเอสเพรสโซ่ 40 มล./1.5  
ออนซ์)

น้ำตาล

นมสดแช่แข็ง 250 มล./8 ออนซ์

อบเชยป่น 3 หยิบมือ หรือ  
เครื่องเทศป่น 1 หยิบมือ หรือ โกล์โก้  
1 หยิบมือ

## INSPIRATIONS

