

ICED CARAMEL CAFÉ

🕒 10 min. 🏠 Medium

MATERIALS

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

แก้วยาว (350 มล / 12 ออนซ์)
ตัวเขย่า Shaker
เครื่องทำฟองนม Aeroccino
หรือเครื่องทำฟองนม Nespresso
รุ่นอื่นๆ
ช้อนคนกาแฟ

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of *Ristretto* Grand
Cru
Scoops Of Caramel Ice
Cream
« Caramel Salé » Syrup
10 Cl / 3.5 Oz Of Vanilla
Flavored Milk
Crushed Ice
Brown Sugar

กาแฟแคปซูล *Ristretto*



เริ่มเลย!

- Prepare 2 Capsule of *Ristretto* Grand Crus (2 x 25 ml / 085 oz) and pour them into a shaker
- Add two scoops of ice cream into the shaker and shake it to create a smoothy consistency
- Pour it into a tall recipe glass and add 3 table spoons of crushed ice
- Prepare the milk froth using the steam nozzle of your *Nespresso* machine or the *Aeroccino* milk frother with the vanilla flavored milk and pour it slowly in the glass
- To decorate the top of your glass, sprinkle some brown sugar on the froth and add a slice of caramel on the side of the glass

- เตรียมกาแฟแคปซูล *Ristretto* 2 แคปซูล (2 x 25 มล. / 085 ออนซ์) และเทกาแฟที่ได้ลงในตัวเขย่า (shaker)
- เพิ่มไอศกรีม 2 ลูก ลงไปในตัวเขย่า (shaker) และเขย่าให้เข้าที่จนได้เป็นเนื้อ สมูทตี้
- เทส่วนผสมที่ได้ลงในแก้วยาวและใส่น้ำแข็งเกล็ด 3 ช้อนชา
- เตรียมนมทำฟองนมโดยใช้เครื่องทำฟองนม *Nespresso* รุ่น *Aeroccino* พร้อมทั้งใส่กลิ่นวานิลลา ลงไปพร้อมๆกัน
- จากนั้นตกแต่งแก้วด้วยผงน้ำตาลหรือคาราเมล

ไอศกรีมคาราเมล
น้ำเชื่อมกลิ่นคาราเมล
นมสด 3.5 ออนซ์
น้ำแข็งเกล็ด
น้ำตาลแดง

INSPIRATIONS

