

ICED PEACH COFFEE

🕒 8 min. 🍷 Medium

MATERIALS

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

แก้วทรงสูง (350 มล./12 ออนซ์)
 แก้วใบใหญ่
 กระบอกลมผสมเครื่องดื่ม
 เครื่องทำฟองนม Aeroccino
 หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ
 Nespresso
 Ritual Recipe

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsules Of *Livanto* Grand Cru (2
 X 40 ml / 1.5 Oz)
 Whole Star Anise
 Tablespoon + 1 Teaspoon Of
 Peach Syrup
 50 ml, 2 Oz Of Peach Yogurt Drink
 To 4 Ice Cubes
 Tablespoons Of Milk Froth
 (Sweetened With The Teaspoon
 Of Peach Syrup)
 Almond Or Hazelnut Shavings For
 Decoration



เริ่มเลย!

- Prepare the *Livanto* Grand Cru in espresso (2 x 40 ml / 15 oz) in a large cup
- Add the star anise to the coffee, allow to infuse for 5 minutes, and remove
- Pour the flavoured coffee into a shaker along with the ice cubes
- Shake vigorously to cool the mixture
- Add the tablespoon of peach syrup and the peach yoghurt drink to the chilled coffee
- shake vigorously again
- Serve in a cold recipe glass
- Carefully add the sweetened milk froth
- Decorate with almond or hazelnut shavings

- เตรียมแคปซูลกาแฟ *Livanto* ในเอสเพรสโซ่ (2 x 40 มล. / 15 ออนซ์) ในแก้วใบใหญ่
- แช่โป๊ยกั๊กในกาแฟที่เตรียมไว้เป็นเวลา 5 นาทีแล้วตักออก
- เทกาแฟที่ได้ในกระบอกลมผสมเครื่องดื่มพร้อมด้วยน้ำแข็งก้อน
- เขย่าเร็วและแรงอย่างสม่ำเสมอ
- เติมน้ำเชื่อมไซรัป 1 ช้อนและโยเกิร์ตพร้อมดื่มรสพีชในกระบอกลมเขย่าเดิม
- เขย่าเร็วและแรงอย่างสม่ำเสมออีกครั้ง
- เสิร์ฟในแก้วทรงสูงที่เย็น
- ค่อยๆ เติมนมฟองนมที่เตรียมไว้ลงบนกาแฟ
- ตกแต่งด้วยเศษแอลมอลหรือเฮเซลนัท

กาแฟแคปซูล *Livanto* (2 X 40 มล. /
1.5 ออนซ์)

Whole Star Anise

พีชไซรัป 1 ซ่อนโด้ + 1 ซ่อนซา

โยเกิร์ตพร้อมดีมรสพีช 50 มล. ,2 ออนซ์

น้ำแข็ง 4 ก้อน

ฟองนม

(เพิ่มความหวานด้วยพีชไซรัปเล็กน้อย)

เศษแอลมอลหรือเฮเซลนัทเพื่อตกแต่ง

INSPIRATIONS

