

CAFFÈ L'AMANDINE

🕒 15 min. ☕ Medium

MATERIALI

Mixer
Tazza Per Caffè Lungo (150 MI)

CAFFÈ CONSIGLIATI



INGREDIENTI

Capsula Di Grand Cru *Arpeggio*

25 G Di Purè Di Castagne

Pizzico Di Scaglette Di Mandorla

4 Cl Di Latte

5 Cl Di Sciroppo Di Mandorle

10 Cl Di Panna

ISPIRAZIONE



COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

Mescolare un litro di panna con il purè di castagne fino ad ottenere una consistenza omogenea come quella della crema Chantilly

- Scaldare il latte e mescolarlo con lo sciroppo di mandorle
- Preparare l' *Arpeggio* in una tazza per caffè lungo e aggiungere il latte aromatizzato
- Coprire la miscela con la crema Chantilly precedentemente preparata
- Per decorare la bevanda, scottare leggermente le scaglie di mandorle e cospargerle sulla crema