

# LATTE MACCHIATO CRÈME BRÛLÉE

🕒 10 min.     🍷 Easy

## MATERIALS

Tall Recipe Glass (350 MI/12 Oz)  
*Aeroccino* Milk Frother or Your *Nespresso* Machine's Steam Nozzle  
 Saucepan  
 Ritual Recipe Spoon  
 Ritual Recipe

แก้วทรงสูง (350 มล. / 12 ออนซ์)  
 เครื่องทำฟองนม *Aeroccino*  
 หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ *Nespresso*  
 หม้อต้ม  
 ช้อนคน  
 ถ้วยผสม

## กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



## INGREDIENTS

Capsule Of *Volluto* Grand Cru  
 (To Produce 40 MI / 1.5 Oz Of Espresso Coffee)  
 1cl / 0.4 Oz Of Crème Brûlée Syrup  
 150 MI / 5 Oz Of Cold Milk  
 1 Espresso Spoon Of Brown Sugar



## เริ่มเลย!

- Pour the crème brûlée syrup into the milk
- Heat the milk
- Prepare some milk froth using the steam nozzle of your *Nespresso* machine or the *Aeroccino* milk frother
- Prepare the *Volluto* Grand Cru in espresso (40 ml / 15 oz)
- Pour it slowly down the inside of the recipe glass to produce a graduation of coffee colour through the milk and a threelayered effect (hot milk at the base, coffee, topped with milk froth)
- Sprinkle the froth with brown sugar as desired

- เท crème brûlée ไช้รปลงในแก้วนมที่เตรียมไว้
- ต้มนมให้ร้อน
- ทำฟองนมโดยใช้เครื่องทำฟองนม *Aeroccino* จาก *Nespresso*
- เตรียมกาแฟแคปซูล *Volluto* ในปริมาณ เอสเปรสโซ่ (40 มล. / 15 ออนซ์)
- ค่อยๆเทส่วนผสมที่ได้ลงไปแก้วผสมเพื่อที่จะทำให้สีของกาแฟและนมแบ่งชั้นกันชัดเจน (นมร้อนอยู่ด้านล่าง, ชั้นถัดมาเป็นกาแฟ, และราดหน้าด้วยฟองนม)
- โรยหน้าด้วยน้ำตาลตามใจชอบ

กาแฟแคปซูล *Volluto*  
ในปริมาณแก้วเอสเพรสโซ่ 40 มล./  
1.5 ออนซ์  
Crème Brûlée ไซร์ป 0.4 ออนซ์  
นมเย็น 50 มล. / 5 ออนซ์  
น้ำตาล 1 ช้อน

## INSPIRATIONS

