

法式焦糖炖蛋拿铁玛奇雅朵

🕒 10 分钟

👉 简单

工具

1只高脚配方玻璃杯 (350毫升/12盎司)

Aeroccino 奶沫机或 Nespresso 奈斯派索咖啡机的蒸汽喷嘴

1只平底锅

推荐使用的 NESPRESSO 咖啡



配料

1个 Volluto 优选咖啡胶囊 (用来制备40毫升,1.5盎司的浓缩咖啡)

10毫升/0.4盎司 Crème Brûlée 糖浆

150毫升/5盎司冷牛奶

1咖啡勺红糖

灵感



如何完成这个食谱？

- 把法式焦糖炖蛋糖浆 *crème brûlée* 倒入牛奶。
- 加热牛奶，用 Nespresso 咖啡机的蒸汽喷嘴或 Aeroccino 奶沫机制备奶沫。
- 用 Volluto 咖啡胶囊制备一杯浓缩咖啡(40毫升/1.5盎司)，缓缓倒入配方玻璃杯当中，让其在牛奶中呈现出三层渐变的咖啡色效果(热牛奶在玻璃杯底部，中间是咖啡，最上面是奶沫)。
- 依照个人喜好可在奶沫上洒一些红糖。