

LE MONTELMAR 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 Spoon

Ritual Recipe

แก้วทรงสูง (350 มล./12 ออนซ์)

เครื่องเขย่า

เครื่องทำฟองนม *Aeroccino*

หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ

Nespresso

ช้อนคน

แก้วผสม

กาแฟแคปซูล NESPRESSO

ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsules Of *Arpeggio* Grand
Cru

Scoops Of « Nougatine » Ice
Cream

Nougatine Dentelle (Thin
Biscuit)

10 Cl / 3.4 Oz Of Milk

Caramel Syrup

Ice Cubes

กาแฟแคปซูล *Arpeggio*



เริ่มเลย!

- Put two scoops of ice cream in the recipe glass and press it lightly down
- Prepare two *Arpeggio* Grand Cru in espresso (2 x 40 ml / 15 oz) and shake them with 6 ice cubes
- Pour the cold coffee on the ice cream
- Adjust the "dentelle" on the Espressos
- Mix the milk and some caramel syrup and prepare the froth using the steam nozzle of your *Nespresso* machine or the *Aeroccino* milk frother
- Gently add the froth on the "dentelle"
- Beware that it doesn't mix with the coffee
- To decorate the top of your beverage, make a whirl with the froth and sprinkle it with some brown sugar

- ใส่ไอศกรีม 2 ลูกลงในแก้วผสม
- เตรียมกาแฟแคปซูล *Arpeggio* 2 แคปซูล ในปริมาณ แก้วเอสเพรสโซ่ 2 แก้ว (2 x 40 มล. / 15 ออนซ์) จากนั้นใส่น้ำแข็งไป 6 ก้อนและเขย่าให้เข้ากัน
- ใส่กาแฟเย็นลงในถ้วยไอศกรีม
- ใส่นมและคาราเมลไซรัปเพื่อทำฟองนม โดยใช้เครื่องทำฟองนม *Aeroccino*
- และใส่ฟองนมที่ได้ลงบนหน้ากาแฟ
- ระวังอย่าให้ปนกับเนื้อกาแฟ
- แต่งหน้ากาแฟได้ง่ายๆ แค่นโยยน้ำตาลลงบนฟองนม

ไอศกรีม
บิสกิต
นม 3.4 ออนซ์
คาราเมล ไชรป์
น้ำแข็งก้อน

INSPIRATIONS

