

ICED PISTACCHIO COFFEE

🕒 5 min.

👤 Easy

MATERIALS

Aeroccino Milk Frother or Your Nespresso Machine's Steam Nozzle Or The *Lattissima +* Machine
Water Glass (110 ml/4 Oz)
Ritual Water
CitiZ Espresso Spoon

เครื่องทำฟองนม *Aeroccino*
หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ
Nespresso, หรือเครื่องชงกาแฟ
Lattissima +
Water Glass (110 มล./4 ออนซ์)
Ritual Water
ช้อน CitiZ เอสเพรสโซ่

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule *Capriccio* Grand Cru
2dl Of Milk
2 Cl Pistachio Syrup
2 Cl Vanilla Syrup
Roasted Pistachios
(Decoration)

กาแฟแคปซูล *Capriccio*
นม 2 ดล.
ไซรัปถั่วพิสตาชิโอ 2 ดล.



เริ่มเลย!

- Pour the vanilla syrup into the milk and pour everything in the *Aeroccino* milk frother
- Make milk froth
- Shake the *Capriccio* Grand Cru with 3 ice cubes and the pistachio syrup in the shaker
- Pour the coffee mixture in the glass and put some milk froth on top
- เทวนิลาไซรัปในนมแล้วเททุกอย่างในเครื่องทำฟองนม *Aeroccino*
- กดโหมดทำฟองนม
- เขย่า กาแฟ *Capriccio* พร้อมด้วย น้ำแข็ง 3 ก้อนและไซรัปถั่วพิสตาชิโอ
- เทเครื่องดื่มในแก้วแล้วตกแต่งด้วยฟองนม

วนิลาไซร์ป 2 ตล.

ถั่วพิสตาชิโอถั่ว (เพื่อการตกแต่ง)

INSPIRATIONS

