

## BONBON CAFÉ

🕒 5 min.

👉 Easy

### MATERIALS

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

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

### กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



### INGREDIENTS

Capsule Of Fortissio Lungo  
Coffee  
30ml / 10.1 Oz Of Condensed  
Milk  
Sachet Of Cailler Chocolate  
Milk  
Cacao Powder

กาแฟแคปซูล Fortissio Lungo  
นมข้นหวาน 30มล. / 10.1 ออนซ์  
ชีสโกแลต  
นม  
ผงโกโก้

### INSPIRATIONS



### เริ่มเลย!

- Place 30 ml / 1
- 01 oz of condensed milk in the bottom of the glass
- Pour a sachet of Cailler chocolate over the condensed milk
- Prepare a Fortissio Lungo Coffee Capsule in lungo (110 ml / 4 oz)
- Pour the milk in the Aeroccino milk frother or your Nespresso machine's steam nozzle
- Put it on top of the glass
- Sprinkle with cocoa powder

- ใส่ นมข้นหวาน 30 มล. ไว้ที่ก้นแก้ว
- เตรียมกาแฟแคปซูล Fortissio Lungo ในปริมาณแก้ว lungo (110 มล. / 4 ออนซ์)
- ทำฟองนมโดยใช้ เครื่องทำฟองนม Aeroccino หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ Nespresso
- เทฟองนมลงไปบนหน้ากาแฟ
- โรยหน้าด้วยผงโกโก้

