

## TIRAMISU COFFEE

🕒 10 min. 🍷 Medium

### MATERIALS

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

แก้วทรงสูง (350 มล. /12 ออนซ์)  
 เครื่องทำฟองนม *Aeroccino*  
 หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ  
*Nespresso*  
 ช้อนคนกาแฟ  
 แก้วผสม

### กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ

### INGREDIENTS

Capsule Of Either *Ristretto* Or  
*Ristretto Decaffeinato*  
 Scoop Of Chocolate Ice Cream  
 Dried Langues De Chat Or  
 Crushed Biscuit  
 Milk  
 Grated Chocolate

กาแฟแคปซูล *Ristretto* หรือ  
*Ristretto Decaffeinato*  
 ไอศกรีมช็อกโกแลต 1 ลูก  
 บิสกิตบด  
 นม  
 ช็อกโกแลต



### เริ่มเลย!

- Place a scoop of chocolate ice cream in the bottom of the glass
- Place pieces of dried langues de chat biscuits on the ice cream, or if you do not have any use crushed biscuit
- Prepare a capsule of either *Ristretto*, or *Ristretto Decaffeinato* in espresso (25ml/ 8 oz ) or ristretto (40 ml/15 oz)
- Pour the milk into the *Aeroccino* milk frother or your *Nespresso* machine's steam nozzle and press the cold milk froth button
- Scatter with grated chocolate

- ใส่ไอศกรีมช็อกโกแลตลงไปก้นแก้ว
- ใส่บิสกิตบดลงไปบนไอศกรีมที่เราใส่ไปในแก้วในขั้นตอนแรก
- เตรียมกาแฟแคปซูล *Ristretto* หรือ *Ristretto Decaffeinato* ในปริมาณแก้วเอสเพรสโซ่ (25 มล.) หรือ ปริมาณแก้ว ristretto (40 มล.)
- เติมนมลงในเครื่องทำฟองนม *Aeroccino* หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ *Nespresso* และกดทำฟองนมสูตรเย็น
- หลังจากนั้นโรยหน้าด้วยช็อกโกแลต

## INSPIRATIONS

