

CHOCO COCO LATTE MACCHIATO

🕒 10 min.

👤 Medium

MATERIALS

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

แก้วทรงสูง (350 มล./12 ออนซ์)
เครื่องทำฟองนม *Aeroccino*
หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ
Nespresso
หม้อต้ม
Ritual Recipe

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of *Arpeggio* Coffee
20cl / 7 Oz Of Milk
1 Cl / 0.5 Oz Of Coco Syrup
Espresso Spoons Of Chocolaty
Hazelnut Spread
Sliced Grated Coco

กาแฟแคปซูล *Arpeggio*
นม 20 ซล. / 7 ออนซ์
น้ำเชื่อมมะพร้าว 1 ซล. / 0.5 ออนซ์
ช็อคโกแลตถั่วเฮเซลนัท 2
ช้อนเอสเปรสโซ่



เริ่มเลย!

- Place two espresso spoons of chocolaty hazelnut spread in a recipe glass
- Heat the milk and then mix it with some coco syrup
- Prepare the flavored milk froth using the steam nozzle of your *Nespresso* machine or the *Aeroccino* milk frother
- Pour first the milk on the chocolaty hazelnut spread and then add the froth
- Prepare an *Arpeggio* Coffee Capsule in espresso (40 ml / 15 oz) and pour it gently into the glass
- You can decorate your glass by putting some chocolaty hazelnut spread around the top of the glass and sprinkle some grated coconut

- ตักช็อคโกแลตถั่วเฮเซลนัท 2 ช้อนเอสเปรสโซ่ลงในแก้วทรงสูง
- อุ่นนมแล้วผสมด้วยน้ำเชื่อมมะพร้าว
- เตรียมฟองนมโดยใช้หัวฉีดไอน้ำของเครื่องชงกาแฟ *Nespresso* หรือเครื่องทำฟองนม *Aeroccino*
- เทนมลงในแก้วที่มีช็อคโกแลตถั่วเฮเซลนัท แล้วเทฟองนมลงไป
- เตรียมกาแฟแคปซูล *Arpeggio* ในเอสเปรสโซ่ (40 มล. / 15 ออนซ์) และค่อยๆ เทลงในแก้วนมที่เราเตรียมไว้
- ตกแต่งแก้วของคุณด้วยช็อคโกแลตถั่วเฮเซลนัทและโรยมะพร้าวขูดลงไป

มะพร้าวชูด

INSPIRATIONS

