

PAMPELLOP : POMELO LEMONADE CAFÉ

🕒 5 min.

👉 Easy

MATERIALS

กระบอกผสมเครื่องดื่ม
แก้วทรงสูง (350 มล./12 ออนซ์)
Ritual Recipe

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of *Master Origin
Colombia Grand Cru*
2 Cl / 0.7 Oz Of Grapefruit
Syrup
20 Cl / 6.8 Oz Of Lemonade
(Homemade Pressed
Lemonjuice And Ice)
Slice Of Grapefruit
(Decoration)
Crushed Ice

กาแฟแคปซูล *Master Origin
Colombia*
น้ำเชื่อมเกรปฟรุต 2 ชล./ 0.7
ออนซ์
น้ำมะนาว 20 ชล./ 6.8 ออนซ์
(น้ำมะนาวคั้นสดและน้ำแข็ง)
เกรปฟรุต หั่นเป็นชิ้นๆ (ใช้ตกแต่ง)
เกล็ดน้ำแข็ง

INSPIRATIONS



เริ่มเลย!

- Place 2 spoons of crushed ice into the glass and pour the grapefruit syrup on top
- Add the lemonade
- Prepare the *Master Origin Colombia Grand Cru* in espresso (40 ml / 15 oz)
- Shake it in the skaker with some ice
- Pour the cold *Master Origin Colombia Grand Cru* on the lemonade with a spoon, be carefull not to mix the different layers to keep an impressive look! Use the slice of grapefruit to decorate the glass
- ในแก้วใส ใส่เกล็ดน้ำแข็งลงไป 2 ชั้น
- เติมน้ำเชื่อมเกรปฟรุตลงไป
- เติมน้ำมะนาวลงไป
- เตรียมกาแฟแคปซูล *Master Origin Colombia* ในเอสเพรสโซ่ (40 มล. / 15 ออนซ์)
- เขย่าในกระบอกเขย่าที่มีน้ำแข็งเล็กน้อย
- เทกาแฟเย็น *Master Origin Colombia* ที่ได้ลงในแก้วที่มีน้ำมะนาวอยู่ด้วยชั้นอย่างเบา มือ และระวังไม่ให้เครื่องดื่มแต่ละชั้นผสมกัน
- เพื่ออรรถรสในการดื่ม ตกแต่งแก้วด้วยเกรปฟรุตหั่นบางๆ

