

CAFÉ LIÉGEOIS À LA PASSION

🕒 12 min. ☕ Medium

MATÉRIEL

Grand Verre À Recettes (350 Ml)
Émulsionneur De Lait *Aeroccino*
Ou La Buse Vapeur De Votre
Machine *Nespresso*

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Capsule Des Grands Crus
Master Origin Colombia (25 Ml)
Ou *Ristretto Decaffeinato* (40 Ml)
Boules De Glace Au Café (70 G)
100 Ml De Lait Froid
Cuillère À Soupe De Sirop De
Passion
Décoration : 1,2 Fruits De La
Passion Ou Feuilles Verveine
Citronnelle

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

Versez 1 cuillère à café de sirop de passion dans le lait

- Placez les boules de glace dans le grand verre
- Préparez un cappuccino avec le lait aromatisé à la passion et le Grand Cru choisi, directement sur la glace
- Terminez avec le reste du sirop de passion, garnissez de feuilles de verveine citronnelle ou de graines de passion
- Dégustez sans mélanger les couches