

カプチーノ パッション フルーツ

🕒 12分 🏠 ふつう

道具

レシピグラス
エアロチーノ (ミルク加熱泡立
て器)

おすすめのネスプレッソの コーヒー



材料

ネスプレッソのカプセル「ロサ
バヤ」もしくは「リストレッ
ト・デカフェ・インテンソ」1
個

コーヒーもしくはチョコレート
アイスクリーム 大さじ2
牛乳 100ml

パッションフルーツシロップ 小
さじ1

パッションフルーツもしくはレ
モンバーベナ 適量

インスピレーション



作ってみましょう！

- エアロチーノ (ミルク加熱泡立て器) で温かいフォームミルクを作る。
- フォームミルクにパッションフルーツシロップを加える。
- ネスプレッソのレシピグラスにアイスクリームを入れる。
- アイスクリームの上にネスプレッソのカプセル「ロサバヤ」もしくは「リストレット・デカフェ・インテンソ」1個でエスプレッソ (40ml) を抽出する。
- その上からパッションフルーツ風味のフォームミルクをのせ、残りのパッションフルーツシロップをかける。
- お好みでパッションフルーツ半切れまたはレモンバーベナを添えてでき上がり。