

PASSION CAFÉ LIÉGEOIS

🕒 12 min.

👤 Medium

MATERIALS

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

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

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of Either *Master Origin
Colombia* (40 ml, 1.5oz) Or
Ristretto Decaffeinato Coffee
Scoops Of Coffee Ice Cream
100 ml / 3.5 Oz Of Cold Milk
Tablespoon Of Passion Fruit
Syrup
Decoration: 1 , 2 Passion Fruit
Seeds Or Sprig Of Lemon
Verbena (Herb Luisa)

กาแฟแคปซูล *Master Origin
Colombia* (40 มล., 1.5 ออนซ์)



เริ่มเลย!

- Pour 1 teaspoon of passion fruit syrup to the milk
- Pour the milk in the *Aeroccino* milk frother or your *Nespresso* machine's steam nozzle
- Place the scoops of ice cream into a tall glass
- Prepare a capsule of either *Master Origin Colombia* or *Ristretto Decaffeinato* Coffee in espresso (40 ml / 15 oz) directly on the ice cream
- Add the milk froth
- Top with the rest of the passion fruit syrup, garnish with a sprig of lemon verbena or with passion fruit seeds
- Taste without mixing the layers

- เทน้ำเชื่อมสวารส 1 ช้อนชาในนม
- เทนมในเครื่องทำฟองนม *Aeroccino* หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ *Nespresso*
- ใส่ไอศกรีมลงในแก้วทรงสูง
- เตรียมกาแฟแคปซูล *Master Origin Colombia* หรือ *Ristretto Decaffeinato* ในเอสเพรสโซ่ (40 มล./ 15 ออนซ์) ในแก้วไอศกรีม
- เติมฟองน้ำ
- แต่งหน้าด้วยน้ำเชื่อมสวารสที่เหลือ, โรย a sprig of lemon verbena หรือเมล็ดสวารส
- ชิมโดยไม่ให้น้ำในแต่ละชั้นผสมกัน

หรือกาแฟแคปซูล *Ristretto*
Decaffeinato

ไอศกรีมกาแฟ

นมเย็น 100 มล. / 3.5 ออนซ์

น้ำเชื่อมสวารส 1 ช้อนโต๊ะ

ตกแต่งด้วยเมล็ดสวารส 1,2 เม็ด หรือ
Sprig Of Lemon Verbena (Herb
Luisa)

INSPIRATIONS

