

トロピカルマンゴー カフェ

🕒 5分

👉 簡単

道具

レシビグラス
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「リス
トレット」または「インドリ
ヤ」もしくは「アルペジオ」1個

マンゴージュース 適量

クラッシュアイス 適量

氷 適量

牛乳 100~120ml

インスピレーション



作ってみましょう!

1. ネスプレッソのレシビグラスの底にクラッシュアイスと氷を入れ、その上からマンゴージュースを注ぐ。
2. ネスプレッソのカプセル「リストレット」または「インドリヤ」もしくは「アルペジオ」からお好きなカプセル1個を選び、リストレット（25ml）で抽出する。
3. 牛乳をエアロチーノ（ミルク加熱泡立て器）に注ぎ、冷たいフォームミルクを作る。
4. レシビグラスにコーヒーを注ぎ、フォームミルクを入れる。