

## トロピカルマンゴー カフェ

🕒 5分

👉 簡単

### 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<STRONG>ネス  
プレッソ</STRONG>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！

- ネスプレッソのレシピ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。
- 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。
- 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。
- レシピグラスにコーヒーを注ぎ、フォームミルクを入れる。