

TROPICAL MANGO COFFEE

🕒 5 min.

👤 Easy

MATERIALS

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

แก้วทรงสูง (350 มล. / 12 ออนซ์)
เครื่องทำฟองนม *Aeroccino*
หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ
Nespresso
แก้วริชวัล Recipe

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of Either *Ristretto* Or
Master Origin India Or Capsule
Of *Arpeggio* Grand Cru
Mango Juice
Ice Cubes Or Crushed Ice
Milk
Chocolate Covered Wafer

แคปซูล *Ristretto* หรือ *Master
Origin India* หรือ กาแฟแคปซูล
Arpeggio
น้ำมะม่วง
น้ำแข็งก้อนหรือน้ำแข็งบด
นม



เริ่มเลย!

- Place a few cracked ice cubes or regular ice cubes in the bottom of the glass
- Add the mango juice
- Prepare a capsule of *Ristretto* or *Master Origin India* or Capsule of *Arpeggio* Grand Cru in ristretto (25 ml / 085 oz)
- Pour the milk in the *Aeroccino* or use the steampipe of your *Nespresso* machine, and press the cold milk froth button
- Pour the milkfroth on top of the cup
- Place a chocolate covered wafer on top

- เติมน้ำแข็งก้อนบดเล็กน้อยหรือน้ำแข็งก้อนปกติลงในแก้ว
- เติมน้ำมะม่วง
- เตรียมแคปซูล *Ristretto* หรือ *Master Origin India* หรือ กาแฟแคปซูล *Arpeggio* ใส่ลงในแก้ว ristretto (25 มล. / 085 ออนซ์)
- เทนมลงในเครื่องตีฟองนม *Aeroccino* หรือใช้ท่อไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ *Nespresso* และกดปุ่ม cold milk froth
- เติมฟองนมลงด้านบนกาแฟ
- ตกแต่งด้วยเวเฟอร์เคลือบช็อกโกแลตไว้ด้านบน

เวเฟอร์เคลือบช็อกโกแลต

INSPIRATIONS

