

ICED RED FRUIT CAFÉ

🕒 5 min. ☕ Medium

MATERIALS

Water Glass (110 ml/4 Oz)
Fine Sieve
Shaker
Blender/Mixer
Espresso Cup (80 ml / 3 Oz)
CitiZ Water
Shaker

แก้วน้ำ (110 มล./4 ออนซ์)
ตะแกรงละเอียด
กระบอกลมผสมเครื่องตี
เครื่องปั่น/เครื่องผสม
ถ้วยเอสเพรสโซ่ (80 มล. / 3
ออนซ์)
น้ำ CitiZ

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of Either *Roma* Or
Ristretto Decaffeinato Grand
Cru (40 ml/1.5 Oz)
30g / 1 Oz Of Strawberries
And 15 G / 0.5 Oz Of
Redcurrants (Or 1.35 Oz/40
ml Of Ready_made
Strawberry_redcurrant
Coulis)
Teaspoon Of White Sugar
Ice Cubes
Small Bunch Of Redcurrants



เริ่มเลย!

- Put the fruit into a blender until it becomes purée
- Pass through a fine sieve to remove any small seeds
- Add sugar if desired
- Prepare either a *Roma* or a *Ristretto Decaffeinato* Grand Cru in Espresso (40 ml / 15 oz) into an espresso cup
- Pour into a shaker with the sugar, the ice cubes and the fruit coulis
- Mix together well until the ice cubes have melted completely
- Pour the mixture into a water glass (110 ml / 4 oz)
- Decorate the rim of the glass with a small bunch of redcurrant
- Serve immediately

- ปั่นผลไม้ในเครื่องปั่นจนผลไม้เป็นเนื้อเหลว
- กรองในตะแกรงละเอียดเพื่อกรองเมล็ดตออก
- เพิ่มน้ำตาลหากต้องการ
- เตรียมกาแฟแคปซูล *Roma* หรือกาแฟแคปซูล *Ristretto Decaffeinato* โรเอสเพรสโซ่ (40 มล. / 15 ออนซ์) ในถ้วยเอสเพรสโซ่
- เทใส่กระบอกลมพร้อมน้ำตาล, น้ำแข็งก้อนและผลไม้ปั่น
- ผสมให้เข้ากันจนน้ำแข็งก้อนละลายหมด
- เทเครื่องดื่มที่ได้ในแก้วน้ำ (110 มล. / 4 ออนซ์)
- ตกแต่งขอบแก้วด้วย redcurrants
- เสิร์ฟทันที

For Decoration

กาแฟแคปซูล *Roma* หรือ
Ristretto Decaffeinato (40
มล./1.5 ออนซ์)

สตรอเบอร์รี่ 30 กรัม / 1 ออนซ์
และ Redcurrants 15 กรัม / 0.5
ออนซ์ (หรือน้ำสตรอเบอร์รี่
Redcurrant ปั่นสำเร็จรูป 1.35
ออนซ์/40 มล.)

น้ำตาลทรายขาว 1 ช้อนชา
น้ำแข็งก้อน

Redcurrants
พวงเล็กๆ เพื่อตกแต่ง

INSPIRATIONS

