

甜點咖啡交響樂

🕒 20 分鐘

👉 中等

配件

2個奶油發泡器

NESPRESSO頂級咖啡膠囊 搭配推薦



材料

1 顆唯沃托-咖啡因減量版咖啡
1 茶匙的栗子泥
1 茶匙的薄餅碎片
1/2 糖漬梨
50 毫升的香草糖漿
1些奶油
Monin焦糖醬

靈感



如何製作此款特調？

- 將香草糖漿及奶油放入鮮奶油瓶中，將其關閉並注入氣體。均勻地搖晃並將其冷卻
- 將栗子泥放入玻璃罐底部後再放入半個糖漬梨、薄餅碎片，並在旁邊擠入香草奶油點綴
- 準備唯沃托-咖啡因減量版咖啡並放於另一玻璃罐中