

CAFÉ BANANA SPLIT PRO

🕒 10 min

🏠 Moyen

MATÉRIEL

Cuillère
Tasse Lungo



CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS




INGRÉDIENTS

Banane
1 Unité 

Sucre roux
5 g 

Biscuit
1 Unité 

Caramel
5 g 

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

CAFÉ ET SUCRE

Placez une cuillère de sucre brun dans un verre à recettes et versez-y le café Nespresso Professional *Espresso Forte*.

ÉTAPE 04

CUBES DE BANANES

Coupez les bananes en cubes et placez-les doucement sur le biscuit.

ÉTAPE 02

LE MOMENT AGUILA

Ajoutez le lait froid et la mousse de lait froid tout en pressant le bouton Aguila 2 et 3

ÉTAPE 05

NAPPAGE

Versez le nappage au caramel sur les bananes.

ÉTAPE 03

AJOUTER UN BISCUIT

Placez un biscuit à la surface du verre pour supporter les morceaux de banane.