

## CHAMPAÑA CON ESPUMA DE CAFÉ

🕒 10 minutos,  
💡 Media



### MATERIALES

Tazas Lungo (10x 150 ml / 5 oz)  
Mezclador / licuadora  
Jarro  
CitiZ Lungo

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



### INGREDIENTES

cápsulas de Grand Cru Volluto  
botella de 75 cl / 25.5 oz de champaña  
hojas de gelatina  
80 ml / 3 onzas de jarabe de caña de  
azúcar  
10 g / 0.5 oz de la caña de azúcar en  
polvo

### INSPIRACIONES



### ¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

Prepare 10 cápsulas del Grand Cru Volluto en espressos (10 x 40 ml / 1.5 oz)

vierta el café en una jarra y añada las hojas de gelatina

Revuelva hasta que las hojas de gelatina se disuelvan completamente en el café

Vierta el jarabe y la caña de azúcar en la jarra y mezcle bien

Coloque la preparación en la licuadora, mezcle y mantenga refrigerado durante unas 4 horas

Esa será la espuma

Llene la mitad de una taza Lungo con la champaña y agregue la espuma en la parte superior de la misma

Sirva inmediatamente