NESPRESSO | RECIPES

烤布蕾卡布奇諾

5 分鐘　簡單

配件

Aeroccino奶泡機
Nespresso Barista咖啡大師調理機

NESPRESSO頂級咖啡膠囊搭配推薦

材料

牛奶
60 毫升

黑糖糖漿
1 茶匙

靈感

如何製作此款特調?

步驟 01

使用Aeroccino或Barista咖啡大師調理機製作綿密奶泡

步驟 02

在卡布奇諾杯中放入焦糖糖漿並萃取25 ml溫和奇里奧咖啡，攪拌均勻

步驟 03

輕輕的將牛奶及奶泡倒在咖啡上方

步驟 04

在奶泡上方灑些砂糖並使用噴槍使其焦化即可做出法式烤布蕾般的口感