

REȚETĂ CAFEA ORANGETTE - CAFEA CU AROMĂ DE PORTOCALĂ

🕒 5 min

🍽 Ușor



MATERIALE

Aeroccino 3 Negru
VIEW Espresso

SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE



INGREDIENTE

Sos de ciocolată
1 linguriță 

Lapte
30 ml. 

Dulceață de portocale
0.5 lingură 

Orangette
1 buc. 

INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

PAS 01

Puneți 1/2 linguriță de dulceață de portocale într-o ceașcă de cafea VIEW Espresso.

PAS 02

Acoperiți cu un strat fin de sos de ciocolată.

PAS 03

Folosiți aparatul Nespresso Aeroccino pentru a pregăti spumă de lapte cald pe care o adăugați peste sosul de ciocolată.

PAS 04

Completați conținutul ceștii cu un espresso (40ml) Variations Orangette.

PAS 05

Decorați ceașca cu o bomboană Orangette.

PAS 06

Rețeta este gata. Savurați!

Completați
conținutul ceștii
cu un espresso
(40ml)
Variations
Orangette.

Alternativ
folosiți:

-
Ispirazione

Genova

Livanto

- Barista

Creations

Vanilla

Éclair

- Barista

Creations

Caramel

Crème

Brule

- Barista

Creations

Cocoa

Truffle