

## CHRISTMAS SPICED MOCHA

🕒 5 min    🏠 Easy

### MATERIALS

Espresso Cup (80 MI / 3 Oz)  
Mixer/Blender  
Tall Recipe Glass (350 MI/12  
Oz)  
Saucepan  
Ritual Recipe  
Ritual Recipe Spoon

แก้วเอสเพรสโซ่ (80 มล. / 3  
ออนซ์)  
เครื่องผสม/เครื่องปั่น  
แก้ว Tall Recipe (350 มล. / 12  
ออนซ์)  
กระทะ  
แก้ว Ritual Recipe  
ช้อน Ritual Recipe

### กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



### INGREDIENTS

Capsule Of *Fortissio Lungo Grand Cru*  
Cardamon  
0.5 G / 0.02 Oz Of Cloves  
0.5 G / 0.02 Oz Of Chili  
Powder  
Chocolate Powder  
0.3 G / 0.01 Oz Of Nutmeg  
100 MI / 3.4 Oz Of Milk  
Chantilly



### เริ่มเลย!

- Prepare the *Fortissio Lungo Grand Cru* in espresso (40 ml / 15 oz)
  - Pour the milk into a saucepan, add a touch of cardamom, the cloves, the chili powder and the chocolate powder
  - Heat it up
  - Put the chocolate powder in the bottom of the glass
  - Pour the espresso on it and the spiced milk afterwards
  - Finish with the Chantilly and nutmeg
- 
- เตรียมกาแฟแคปซูล แคปซูล *Fortissio Lungo* ในเอสเพรสโซ่ (40 มล. / 15 ออนซ์)
  - เทนมในหม้อต้ม, เติมกระวาน, ก้านพลู, พริกและผงช็อกโกแลต
  - อุ่น
  - เทผงช็อกโกแลตลงในก้นแก้ว
  - เทกาแฟเอสเพรสโซ่ลงไปและนมเครื่องเทศที่อุ่นหลังจากนั้น
  - ตกแต่งด้วย Chantilly และจันทน์เทศ

แคปซูล *Fortissio Lungo*

กระวาน

กานพลู 0.5 กรัม / 0.02 ออนซ์

ผงพริก 0.5 กรัม / 0.02 ออนซ์

ผงช็อกโกแลต

จันทน์เทศ 0.3 กรัม / 0.01 ออนซ์

นม 100 ml / 3.4 ออนซ์

ครีมชานทีลดี

## INSPIRATIONS

