NESPRESSO | RECIPES

キャラメリート コーヒー フォーム

10 分　簡単

道具

ルンゴカップ 10個
ミキサー
鍋

おすすめの<STRONG>ネスプレッソ</STRONG>のコーヒー

材料

ネスプレッソのカプセル「キャラメリート」 10個

ノンアルコールのスパークリングワイン 750ml

ゼラチンシート 適量

シュガーシロップ 80ml

砂糖 10g

インスピレーション

作ってみましょう！

- ネスプレッソのカプセル「キャラメリート」10個をエスプレッソ（40ml×10）で抽出し、鍋に移してゼラチンを加える。
- ゼラチンが完全に溶けるまで温める。
- シュガーシロップと砂糖を加え、よく溶かす。
- ミキサーを使ってよく混ぜて、冷蔵庫で約4時間冷やす。
- ノンアルコールのスパークリングワインをグラスの半分まで入れ、その上に冷やし固めたエスプレッソをのせる。