NESPRESSO RECIPES

카라멜리토 커피 폼

조리기구

룽고 컵 (10 X 150 MI) 10 잔 믹서 혹은 블렌더 주전자

네스프레소 추천 커피



주재료

카라멜리토 캡슐 10 개 스파클링 와인 1 병 젤라틴 시트 3 개 사탕수수 시럽 80 MI 사탕수수 파우더 10 G

영감







함께 만들어봐요!

- 카라멜리토 에스프레소 (10 x 40 ml / 14 oz) 10 캡슐을 추출하여 저그에 붓고 젤라틴 시트를 넣는다
- 젤라틴 시트가 커피에 완전히 녹을 때까지 저어준다
- 저그에 시럽과 설탕을 첨가하여 잘 섞는다
- 혼합물을 블렌더에 넣고 돌린 뒤 냉장고에 4시간 동안 넣어 둔다
- 에스프레소 컵의 절반을 스파클링 와인(무알콜)로 채우고 그 위에 거품을 얹는다
- 즉시 서빙한다