NESPRESSO | RECIPES

BOLO DE CENOURA E COBERTURA DE CHOCOLATE COM MASTER ORIGIN ETHIOPIA

Fácil

MATERIAIS

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

INSPIRAÇÕES

COMO PREPARAR ESTA RECEITA?

ETAPA 03

DEGUSTE

Uma fatia do bolo para começar, seguida de um gole de café. Sinta a intensidade do Master Origin suavizar com a doçura do bolo de cenoura e a calda de chocolate. É delicioso!

ETAPA 04

HARMONIZAÇÃO BOLO DE CENOURA E COBERTURA DE CHOCOLATE COM MASTER ORIGIN ETHIOPIA

Tome um gole de café e coma o bolo. Os dois elementos devem se unir em sua boca para a harmonização. Harmonizar é combinar 2 ou mais elementos que resultam em uma terceira sensação. Isso pode ser feito por similaridade ou contraste. Lembre-se sempre de

manter os dois elementos próximos à intensidade do sabor!