

NESPRESSO ON ICE MACCHIATO | PRO

🕒 5 min

👤 Facile

MATÉRIEL

Cuillère
Aeroccino
verre à recettes

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

glaçon 
3 Unité

Mousse de lait froide 
90 g

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01 LES GLAÇONS

Placez 3 glaçons (90g)
dans votre verre

ÉTAPE 02 LE CAFÉ

Préparez le café
Nespresso Professional
Espresso Caramel ou
Espresso Vanilla par-
dessus

ÉTAPE 03 MOUSSE DE LAIT

Versez 90 g de mousse de
lait froide, puis mélangez et
dégustez votre *Nespresso
on ice Macchiato* PRO