

WIENER KAFFEE



Mittel

MATERIALIEN

Barista

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Zartbitterschokolade
1 Einheit



INSPIRATION



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Zuerst bereiten Sie einen Lungo-Kaffee (110 ml) in einer Tasse mit Ihrer Kaffeemaschine zu

SCHRITT 04

Mit dem **Barista**-Löffel können Sie nun den Schaum aus dem Behälter nehmen und den Kaffee grosszügig damit garnieren

SCHRITT 02

Anschliessend giessen Sie die kalte Milch 0% (4° C) in den Milchbehälter bis zur Mindestfüllmenge

SCHRITT 05

Nun streuen Sie ein bisschen geriebene Schokolade darüber. Guten Genuss! *Vorschlag für die Präsentation

SCHRITT 03

Schliessen Sie den Deckel und drücken Sie auf die Starttaste des Geräts