

CAFÉ VIENNOIS

🕒 45 sec.

👤 Moyen


MATÉRIEL

Tasse Lungo
Machine à café Nespresso
Râpe
Barista Nespresso
Cuillère Nespresso Barista

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Lait frais 0%
100 ml 

capsule Vivalto Lungo
1 Unité 

Chocolat noir
1 Unité 

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Pour commencer, préparez un café lungo (110 ml) avec votre machine à café et versez-le dans la tasse

ÉTAPE 02

Versez ensuite du lait frais et froid (100ml, 4°C) à 0% de matière grasse dans le pot jusqu'au niveau minimum indiqué

ÉTAPE 03

Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton "Marche" de l'appareil

ÉTAPE 04

A l'aide de la cuillère Barista, récupérez la mousse et recouvrez-en généreusement votre café

ÉTAPE 05

Pour terminer, parsemez la préparation de copeaux de chocolat. Bonne dégustation! *suggestion de présentation