

## CAFÉ VIENNOIS


🕒 45 sec.    🍽️ Moyenne

### MATÉRIEL

### CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



### INGRÉDIENTS

chocolat noir   
1 Unité

### INSPIRATIONS



### COMMENT FAIRE

#### ÉTAPES 01

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

#### ÉTAPES 02

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

#### ÉTAPES 03

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

#### ÉTAPES 04

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

#### ÉTAPES 05

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