

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