

## CAFÉ VIENNOIS

🕒 ⚡ Medium


### MATÉRIEL

Appareil Barista de Nespresso

### CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



### INGRÉDIENTS

Chocolat noir  
1 Unité 

### INSPIRATIONS



### COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

#### ÉTAPE 01

Tout d'abord, préparez un café lungo avec votre machine à café et versez-le dans une tasse (110 ml)

#### ÉTAPE 04

Avec la cuillère **Barista**, ramassez la mousse dans le pot et recouvrez-en généreusement votre café

#### ÉTAPE 02

Versez ensuite le lait froid 0 % (4 ° C) dans le pot à lait jusqu'au marquage du niveau minimum

#### ÉTAPE 05

Maintenant, ajoutez juste un peu de chocolat râpé sur le dessus. Bonne dégustation ! \* Suggestion de présentation

#### ÉTAPE 03

Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton de démarrage de l'appareil