

비엔나 커피(CAFÉ VIENNOIS)

🕒 ⏱️ 중간

조리기구

네스프레소 추천 커피



주재료

영감



함께 만들어봐요!

스텝 01

롱고 잔에 네스프레소 커피 중 롱고(110ml) 캡슐을 추출합니다.

스텝 04

바리스타 스푼으로 저그의 거품을 커피 위에 풍성하게 올려줍니다.

스텝 02

차가운 우유 100ml를 저그의 최소 눈금선까지 부어 줍니다.

스텝 05

초콜릿 파우더로 장식합니다.

스텝 03

뚜껑을 닫은 후, 바리스타 머신의 시작버튼을 누릅니다.