NESPRESSO | RECIPES

CHOCOLAT VIENNOIS

5 min. Moyen

MATÉRIEL

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

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

INGRÉDIENTS

Lait froid demi-écrémé
100 ml

Lait froid 0%
100 ml

Carrés de chocolat Nespresso
3 Unité

Copeaux de chocolat
1 cuillère à café

INSPIRATIONS

COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Pour commencer, versez du lait (100ml) dans le pot du Barista jusqu'au niveau minimum indiqué

ÉTAPE 02

Insérez les carrés de chocolats (15g) dans le pot également

ÉTAPE 03

Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton "Marche" de votre appareil

ÉTAPE 04

Servez la préparation dans une tasse à Cappuccino

ÉTAPE 05

Rincez le pot avec de l'eau et ajoutez-y du lait (100ml) froid écrémé (0% de matière grasse) jusqu'au niveau minimum indiqué

ÉTAPE 06

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

ÉTAPE 07

À l'aide de la cuillère Barista, récupérez la mousse obtenue et disposez-la par-dessus le chocolat chaud. Garnissez de copeaux de chocolat. Bonne dégustation ! * Suggestion de présentation