NESPRESSO | RECIPES

MOKA VIENNOIS

10 min. Moyen

MATÉRIEL

Machine à café Nespresso
Râpe
Cuillère Nespresso Barista
Barista Nespresso
Verre Cappuccino

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

INGRÉDIENTS

capsule Volluto
1 Unité

Lait froid 0%
100 ml

Carrés de chocolat Nespresso
4 Unité

Cannelle
1 Pincée

Lait froid demi-écrémé
100 ml

INSPIRATIONS

COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

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

ÉTAPE 02

Ajoutez-y les carrés de chocolats (20g)

ÉTAPE 03

Préparez un espresso (40ml) avec votre machine à café et ajoutez-le dans le pot

ÉTAPE 04

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

ÉTAPE 05

Servez la préparation dans un verre à Cappuccino

ÉTAPE 06

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

ÉTAPE 07

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

ÉTAPE 08

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