

# สูตรกาแฟ COLOMBIAN PASSIOCCINO

🕒 5 minutes

👉 Easy

## MATERIALS

เครื่องทำฟองนม Aeroccino  
Cappuccino Cup

กาแฟแคปซูล  
NESPRESSO ที่แนะนำ



## INGREDIENTS

Passion Fruit Curd  
1 ช้อนชา

Semi-skimmed Milk  
80 มล.

## INSPIRATIONS



เริ่มเลย!

### ขั้นตอน 01

Put a tablespoon of passionfruit curd into your Cappuccino Glass. Or use passionfruit jam as an alternative.

ใส่เนื้เปรี้ยววกลิ้นเสาวรหรือน้ำเสาวร ปริมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ลงในแก้วกาแฟคาปูชิโน หรือสามารถเลือกใช้แยมเสาวรที่มีรสชาติเปรี้ยวแทนได้

### ขั้นตอน 04

Add the pulp of half a passionfruit onto the milk foam.

เติมเนื้ของเสาวรจำนวนหนึ่งลงบนหน้าฟองนมในแก้วกาแฟ

### ขั้นตอน 02

Pour Master Origin Colombia over it. กดกาแฟ Master Origin Colombia ทับลงไป

### ขั้นตอน 03

Froth your milk in your Milk Frother, but add only the foam onto your coffee. หลังจากนั้น ปั่นฟองนมในเครื่องทำฟองนม Aeroccino แล้วตักเฉพาะฟองนมมาใส่บนหน้ากาแฟที่เตรียมไว้