

INDONESIA DISCOVERY

🕒 5 λεπτά

👤 Εύκολη

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Aeroccino
Ποτήρι Recipe

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ NESPRESSO



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

ΕΜΠΝΕΥΣΗ



ΑΣ ΤΟ ΦΤΙΑΞΟΥΜΕ!

ΒΗΜΑ 01

Τοποθετήστε το σιρόπι σοκολάτας στη βάση ενός ψηλού ποτηριού συνταγών Recipe Glass.

ΒΗΜΑ 02

Δημιουργήστε αφρό γάλακτος - με τον ίδιο τρόπο που θα το κάνατε για να παρασκευάσετε έναν Latte Machiato - και τοποθετήστε το αποτέλεσμα στο ποτήρι συνταγών, αμέσως μετά το σιρόπι σοκολάτας.

ΒΗΜΑ 03

Εκχυλίστε τον Master Origin Indonesia καφέ σας, πάνω από τον αφρό γάλακτος.

ΒΗΜΑ 04

Στολίστε το ρόφημά σας με χοντροκομμένα τσιπς μάρυρης σοκολάτας με chili. Συμβουλές: - Ψύξτε την μπάρα της μάρυρης σοκολάτας με τσίλι στο ψυγείο σας, για λίγο, έτσι ώστε να είναι πιο εύκολο να την κόψετε σε τσιπς σοκολάτας. - Ανακατέψτε το ρόφημά σας έτσι ώστε να αναμειχθούν το σιρόπι, το γάλα και ο καφές πριν από την πρώτη σας γουλιά. Έτσι θα αναδειχθεί ακόμα περισσότερο το πλούσιο, ξυλώδες άρωμα αυτής της συνταγής.