NESPRESSO | RECIPES

INDONESIA DISCOVERY

5 minutes Facile

MATÉRIEL

Aeroccino
Verre à recettes
Buse à vapeur pour machine Nespresso

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

INGRÉDIENTS

Sirop de Chocolat
20 ml

Capsule Master Origin Indonesia
1 Unité

Lait Demi-Ecrémé
120 ml

Pépites de Chocolat Noir Chili
1 Pincée

INSPIRATIONS

COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Versez le sirop de chocolat dans votre grand Verre à Recette.

ÉTAPE 02

Emulsionnez le lait - une quantité similaire à ce que vous utiliseriez pour préparer un Latte Macchiato - et versez-le dans le Verre à Recette.

ÉTAPE 03

Ajoutez votre café Master Origin Indonesia.

ÉTAPE 04

Parsemez de morceaux de chocolat noir au piment, grossièrement coupés. Astuces: -Placez votre chocolat noir au piment au réfrigérateur à l'avance et il sera plus facile de couper les morceaux. -Mélanger votre préparation de lait, sirop et café avant de la boire révélera plus encore les arômes boisés et riches de votre boisson.