

INDONESIAN DISCOVERY

🕒 5 minutes

👤 Facile

MATÉRIEL

[VIEW RECIPE](#)

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Sirop de chocolat
20 ml

Master Origin Indonesia
1 Unité

Lait
120 ml

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Versez le sirop au chocolat dans un grand verre à recette.

ÉTAPE 02

Faites mousser le lait (une quantité à peu près équivalente à celle d'un latte macchiato) et versez-le dans le verre à recette.

ÉTAPE 03

Versez-y le café **Master Origin Indonesia**.

ÉTAPE 04

Décorez le tout avec des pépites de chocolat noir au piment (hachées grossièrement). Conseils :

Refroidissez la barre de chocolat noir au piment au réfrigérateur quelque temps pour qu'il soit plus facile d'en faire des pépites. Le fait de mélanger le lait, le café et le sirop avant de déguster la boisson finale dévoilera encore davantage son arôme riche et boisé.