

## INDONESIAN DISCOVERY

🕒 5 minuti

🏠 Facile

### MATERIALI

[VIEW RECIPE](#)

### CAFFÈ CONSIGLIATI



### INGREDIENTI

Sciroppo di cioccolato  
20 ml

Master Origin Indonesia  
1 Unità

Latte  
120 ml

### ISPIRAZIONE



### COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

#### STEP 01

Versare lo sciroppo al cioccolato nel bicchiere da ricetta grande.

#### STEP 02

Montare il latte, utilizzando all'incirca la stessa quantità necessaria per un latte macchiato, e versarlo nel bicchiere.

#### STEP 03

Versare il caffè **Master Origin Indonesia**.

#### STEP 04

Guarnire con del cioccolato fondente piccante spezzettato grossolanamente. Consigli: Lasciar raffreddare la barretta di cioccolato fondente piccante in frigorifero: sarà più facile ridurla a scaglie. Mescolare latte, caffè e sciroppo prima della degustazione; questo consentirà di sprigionare ancora di più l'aroma ricco e legnoso del caffè.