

สูตรกาแฟ
INDONESIA
DISCOVERY

🕒 5 minutes 🏠 Easy

MATERIALS

เครื่องทำฟองนม Aeroccino

กาแฟแคปซูล
NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Semi-skimmed Milk
120 มล.



INSPIRATIONS



เริ่มเลย!

ขั้นตอน 01

Pour the chocolate syrup into your large Recipe Glass. เทน้ำเชื่อมช็อกโกแลตลงในแก้วกาแฟ Recipe Glass ของคุณ

ขั้นตอน 02

Froth your milk – about as much as milk as you’d use in a Latte Macchiato – and pour it into your Recipe Glass. ปั่นฟองนมในปริมาณที่คุณต้องการ หรือใส่ทำสูตรกาแฟลาเต้ มัคคิเอโต้ จากนั้นเทใส่ในแก้ว Recipe Glass.

ขั้นตอน 03

Pour in your Master Origin Indonesia coffee. กัดกาแฟ Master Origin Indonesia เดิมลงไป

ขั้นตอน 04

Top it off with some chili dark chocolate chips (coarsely chopped). Tips: - Chill the chili dark chocolate bar in your fridge for a little while and it’ll break better when you go to chop it into chocolate chips. - Stirring the milk, coffee and syrup before tasting will bring out even more of this drink’s rich, woody aroma. จากนั้นใส่ช็อกโกแลตบางส่วนลงไป (สับละเอียด)

เคล็ดลับ: -

ช่เย็นแท่งช็อกโกแลตในตู้เย็นให้แข็งสักครู่ จากนั้นหักช็อกโกแลตเป็นชิ้นเล็กให้เป็นช็อกโกแลตชิพ - ผสมนม กาแฟ และน้ำเชื่อมก่อนที่จะดื่ม นั้นจะทำให้ได้กลิ่นหอมมากขึ้น