NESPRESSO | RECIPES

印度尼西亚发现之旅

5 分钟　　简单

工具

奶沫机
大号配方玻璃杯

推荐使用的 NESPRESSO 咖啡

配料

巧克力糖浆
20 毫升

大师匠心之作系列—印度尼西亚咖啡胶囊
1 份

半脱脂牛奶
120 毫升

辣椒黑巧克力碎屑
1 份

灵感

如何完成这个食谱？

步骤 01

将巧克力糖浆倒入您的大号配方杯中

步骤 02

制作奶泡，奶泡多少可按照一杯拿铁玛奇朵的量来，然后将其倒入您的配方杯

步骤 03

制作大师匠心之作—印度尼西亚咖啡，并将其倒入杯中

步骤 04

用一些辣椒黑巧克力屑装饰在咖啡顶部（质感较粗的碎屑） 小贴士： - 将辣椒黑巧克力放在冰箱里冷藏片刻，更便于将其搓成碎屑 - 在饮用前记得搅拌牛奶、咖啡和糖浆，让其充分融合以散发出这款饮品醇厚的木本香气。