

สูตรกาแฟ  
VARIATION PARIS  
MACARON  
ALMOND MILK  
RECIPE

🕒 5 minutes 🏠 Easy



MATERIALS

กาแฟแคปซูล  
NESPRESSO ที่แนะนำ

INGREDIENTS

Almond milk 30 มล. 

Almond Syrup 10 มล. 

Ice Cubes 4 ชิ้น 

Variations Paris Macaron Capsule  1 ชิ้น

INSPIRATIONS



เริ่มเลย!

ขั้นตอน 01

Pour 10 ml of almond syrup in a 180 ml cup. เทน้ำเชื่อมอัลมอนด์ 10 มิลลิลิตรลงในถ้วย 180 มล.

ขั้นตอน 02

Extract the coffee (40ml) into the Nespresso Barista device and add 2 ices cubes directly into the Nespresso Barista device. Close the lid, select the "Iced Nitro" recipe on the device and press the start button. กดกาแฟ (40 มล.) ลงในเครื่อง Nespresso Barista และใส่น้ำแข็งก้อน 2 ก้อนลงในเครื่อง Nespresso Barista โดยตรง

ปิดฝาให้สนิทและเลือกสูตร "Iced Nitro" บนอุปกรณ์และกดปุ่มเริ่มต้น

ขั้นตอน 03

Put 2 big ice cubes in the glass. ใส่ก้อนน้ำแข็งขนาดใหญ่ 2 ก้อนลงในแก้ว

ขั้นตอน 04

Pour the above mix on top of the almond syrup. เทส่วนผสมที่ผสมไว้ขั้นตอนลงไปผสมตอกับน้ำเชื่อมอัลมอนด์

ขั้นตอน 05

Pour 30 ml of almond milk. เทนมอัลมอนด์ 30 มิลลิลิตร