

小巴黎榛果蓉浪漫風 情

🕒 5分鐘

🍷 中等

配件

鮮奶油打發器
VIEW LUNGO 杯盤組



NESPRESSO頂級咖啡膠囊 搭配推薦



材料

巧克力醬
2 茶匙



果仁糖碎片
1 茶匙



黑巧克力碎片
1 茶匙



35%全脂鮮奶油
250 毫升



榛果風味糖漿
25 毫升



小巴黎榛果蓉風味咖啡
1 顆咖啡膠囊



靈感

如何製作此款特調？

步驟 01

倒入1至2茶匙榛果風味鮮奶油或巧克力醬至玻璃杯中

步驟 02

於上方萃取濃縮咖啡(40 毫升)

步驟 03

在攪拌器中倒入25毫升榛果風味糖漿和250毫升鮮奶油製成打發鮮奶油

步驟 04

最後將鮮奶油覆蓋於咖啡上方即可完成

步驟 05

*可在特調上方撒上榛果碎片及黑巧克力碎片品嚐更添風味