

สูตรกาแฟ
VARIATIONS
PARIS PRALINÉ
INDULGENCE

🕒 8 minutes 🍷 Medium

MATERIALS

กาแฟแคปซูล
NESPRESSO ที่แนะนำ

INGREDIENTS

0% Fat Milk
100 มล. 

Praline Crumbs
1 ช้อนชา 

Variations Paris Praline
Capsule 
1 ชิ้น

INSPIRATIONS



เริ่มเลย!

ขั้นตอน 01

Pour 1 or 2 teaspoons of praline cream or chocolate spread in a 180 ml cup. เทครีม praline 1 หรือ 2 ช้อนชา หรือราดช็อกโกแลตให้กระจายอยู่ในถ้วย 180 มล.

ขั้นตอน 02

Extract the coffee (40 ml) over it. กดกาแฟแคปซูลเนสเพรสโซ่ตามลงไปถ้วยในปริมาณ 40 มล.

ขั้นตอน

Prepar whippe pouring fat mill Nespre device. select i Chantil the dev the sta เตรียมวิ โดยการ ลงในเค้ Barista "Hot Cl บนอุปกรณ์

ขั้นตอน 04

Add it on top of the coffee. เติสิ่งที่ได้ลงบนหน้ากาแฟในถ้วยที่เตรียมไว้

ขั้นตอน 05

Spread some praline crumbs and dark chocolate shavi it. โรยเศษขนมปังและเศษช็อกโกแลตบางส่วนบนหน้าครีมในถ้วยกา