

DOBLE CRÈME BRULÉE LATTE MACCHIATO

🕒 5 min

👤 Medio

MATERIALES

1 Vaso De Recetas
Aeroccino O Boquilla De Vapor
1 Soplete

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

1 Cápsula De Grand Cru *Kazaar*
25ml De Leche
3 ml De Jarabe De Crème Brulée
Azúcar Negra

INSPIRACIONES



¡EMPECEMOS!

- Espumar la leche en el Aeroccino hasta obtener una espuma untuosa
- En un vaso alto para recetas, verter el jarabe de Crème Brulée y agregar el Grand Cru *Kazaar* en tamaño ristretto (25 ml)
- Mezclar y agregar la espuma de leche.
- Finalmente, agregar otro Grand Cru *Kazaar* en tamaño espresso (40 ml).
- Decorar con azúcar negra y caramelizar con un soplete, como una verdadera Crème Brulée.