NESPRESSO | RECIPES

LATTE MACCHIATO DOBLE CON CRÈME BRULÉE

5 min. Media

MATERIALES

Aeroccino O Boquilla De Vapor
Vaso Alto Para Recetas (350 Ml)
Soplete

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Cápsulas De Grand Cru Kazaar
Ml De Leche
Ml De Jarabe De Crème Brulée
Azúcar Rubia

INSPIRACIONES

¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

- Caliente la leche en el Aeroccino o con la boquilla de vapor de su máquina, hasta conseguir una espuma densa
- En un vaso alto de recetas, vierta el jarabe de crème brulée y añada el Grand Cru *Kazaar* (25ml)
- Mezcle bien, agregue la espuma de leche y vierta con cuidado la leche encima
- Por último, añada otro (*ristretto*) Grand Cru *Kazaar* (25ml)
- Decoración: añada el azúcar rubia de forma homogénea sobre la espuma y caramelícela con un soplete, como una auténtica crème brulée