NESPRESSO | RECIPES

LATTE MACCHIATO CRÈME BRÛLÉE DOBLE

5 min Media

MATERIALES

Soplete
Aeroccino

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

2 Cápsulas De Café Nespresso Kazaar

150 Ml De Leche

10 Ml De Jarabe De Vainilla

Azúcar Morena Al Gusto

INSPIRACIONES

¡COMENCEMOS!

- Espuma y calienta la leche en el espumador de leche Aeroccino hasta obtener una espuma consistente
- En un vaso para recetas alto sirve el jarabe de vainilla y agrega la extracción de Café Nespresso *Kazaar* en tamaño ristretto (25ml)
- Mezcla bien
- Agrega la espuma de leche gentilmente
- Para finalizar, agrega otra extracción del Café Nespresso *Kazaar* Café Nespresso extraido en espresso (40 ml)
- Para decorar añade azúcar morena de manera homogénea sobre la espuma de leche y carameliza con un soplete de cocina como un crème brulée real