NESPRESSO | RECIPES

# DOUBLE CRÈME BRULÉE LATTE MACCHIATO

5 min. Moyenne

## MATÉRIEL

Aeroccino
Verre À Recettes (350 Ml / 12 Oz)
Chalumeau

## CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

## INGRÉDIENTS

Capsules Du Grand Cru *Kazaar*

150 Ml Ou 5.1 Oz De Lait

30 Ml Ou 1 Oz De Sirop De Crème Brulée

Cassonade

## INSPIRATIONS

## COMMENT FAIRE

- Chauffer le lait dans l'Aeroccino jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse
- Dans un grand verre à recette chaud, mettre le sirop de crème brulée au fond, puis faire couler le premier Grand Cru *Kazaar* en *ristretto* (25 ml ou 085 oz)
- Bien mélanger, puis mettre la mousse de lait, verser le lait délicatement pardessus, et enfin rajouter le Grand Cru *Kazaar*en Espresso (40 ml ou 135 oz)
- Décoration: Mettre la cassonade de façon homogène sur la mousse de lait, puis à l'aide d'un chalumeau, caraméliser le tout tel une vraie crème brulée