

DOUBLE CRÈME BRULÉE LATTE MACCHIATO

🕒 5 min.

👤 Moyen

MATÉRIEL

Aeroccino

Verre À Recettes (350 ml)

Chalumeau

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

2 Capsules De Kazaar

150 ml De Lait

30 ml De Sirop De Crème Brulée

Cassonade

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

- Chauffez le lait dans l'*Aeroccino* ou via la buse vapeur de votre machine jusqu'à l'obtention d'une mousse onctueuse
- Dans un grand verre à recettes, mettez le sirop de crème brulée au fond, puis faites couler le premier café *Kazaar* en Ristretto (25ml)
- Mélangez bien, puis ajoutez la mousse de lait et versez le lait délicatement par-dessus.
- Enfin, rajoutez un café *Kazaar* en espresso (40ml)
- Décoration: Disposez la cassonade de façon homogène sur la mousse de lait, puis à l'aide d'un chalumeau, caramélisez le tout tel une vraie crème brulée