

LATTE MACCHIATO DOPPIO CON CRÈME BRULÉE

🕒 5 min. 🏠 Medium



MATERIALI

1 Cappuccinatore Aeroccino O
L'ugello Del Vapore Della
Macchina Nespresso
Ritual Recipe Glass (350 Ml)
1 Cannello

CAFFÈ CONSIGLIATI



INGREDIENTI

Capsule Di Grand Cru *Kazaar*
15 Cl Di Latte
3 Cl Di Sciroppo Di Crème Brulée
Zucchero Cristallizzato Bruno

ISPIRAZIONE



COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

- Scaldare il latte nel cappuccinatore Aeroccino fino a ottenere una schiuma densa
- Versare lo sciroppo di crème brulée sul fondo di un bicchiere da ricetta grande precedentemente riscaldato, poi versare lentamente il primo Grand Cru *Kazaar* in formato *ristretto* (25 ml)
- Dopo aver mescolato bene, versare nel bicchiere la schiuma di latte e aggiungere delicatamente il latte e infine un altro Grand Cru *Kazaar* in formato espresso (40 ml)
- Decorazione: Spolverare uniformemente la schiuma di latte con lo zucchero cristallizzato bruno e, con l'aiuto di un cannelo, caramellare fino a ottenere l'effetto crème brulé