

## ダブル クレーム ブ リュレ ラテ マッ キヤート

🕒 5分 🏠 ふつう

### 道具

エアロチーノ (ミルク加熱泡立  
て器)  
レシピグラス  
小型ガスバーナー

おすすめのネスプレッソの  
コーヒー



### 材料

ネスプレッソのカプセル「カ  
ザール」2個  
牛乳 150ml  
クレームブリュレシロップ 30ml  
ブラウンシュガー 適量

インスピレーション



作ってみましょう！

- エアロチーノ (ミルク加熱泡立て器) で、温かいフォームミルクを作る。
- ネスプレッソのレシピグラスにクレームブリュレシロップを入れ、ネスプレッソのカプセル「カザール」をリストレット (25ml) で抽出する。
- よくかき混ぜてミルクを加えたら、その上からフォームミルクをそっと注ぐ。
- ネスプレッソのカプセル「カザール」をエスプレッソ (40ml) で抽出して、もう1杯加える。
- 飾り付けとして、フォームミルクの上にブラウンシュガーをふりかける。
- 小型ガスバーナーがあれば、クレームブリュレのようにブラウンシュガーをカラメル状にする。