

REȚETĂ CAFEA DOUBLE CRÈME BRULÉE LATTE MACCHIATO

🕒 5 min.

👤 Mediu



MATERIALE

Aparatul Pentru Spumă De Lapte Aeroccino

Un Pahar Pentru Rețete (350 ml)

SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE



INGREDIENTE

2 Capsule De Cafea Kazaar

250 ml Lapte

30 ml Sirop Crème Brûlée

Zahăr Brun

INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

- Preparați spumă cremoasă de lapte utilizând aparatul pentru spumă de lapte *Aeroccino*
- Turnați siropul crème brûlée și adăugați un ristretto preparat din sortimentul Grand Cru Kazaar (25 ml)
- Amestecați și adăugați apoi spuma de lapte
- La final, adăugați încă un ristretto preparat din sortimentul Kazaar Grand Cru (25 ml)
- Presărați zahăr brun peste spuma de lapte și caramelizați precum în cazul desertului crème brûlée