

アイス チョコレート コーヒー

🕒 5分

👉 簡単

道具

エアロチーノ (ミルク加熱泡立
て器)
シェーカー
ストロー
レシビグラス

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100~120ml

マカロン・シロップ 20ml

チョコレートアイスクリーム 大
さじ2杯

クラッシュアイス 小さじ1杯

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) でフォームミルクを作る。
- なめらかな泡ができたなら、マカロン・シロップを加える。
- ネスプレッソのカプセル「カザール」2個をエスプレッソ (40ml×2) で抽出する。
- 抽出したエスプレッソをシェーカーに注ぎ、チョコレートアイスクリーム 大さじ2杯を加えて、よくシェークする。
- ネスプレッソのレシビグラスにクラッシュアイス 小さじ1杯入れ、チョコレートアイスクリームとシェークしたエスプレッソを注ぐ。
- フォームミルクを上に乗せて、ストローを添えればでき上がり。