

## ICED CARDAMOME MACCHIATO

🕒 5 min.

👉 Easy

### MATERIALS

Aeroccino milk frother or your Nespresso machine's steam nozzle

Shaker

Ritual Recipe Glass (350 ml / 12 Oz)

เครื่องทำฟองนม Aeroccino  
หรือหัวฉีดไอน้ำจากเครื่องชงกาแฟ

Nespresso

กระบอกผสมเครื่องดื่ม

แก้วคอลเลคชั่น Ritual Recipe (350  
มล. / 12 ออนซ์)

### กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



### INGREDIENTS

Capsule Of Coffee Dharkan

25 Cl Of Milk

3 Cl Of Cardamome Syrup

Cardamome Powder

Ice Cubes

กาแฟแคปซูล Dharkan

นม 25 ซล.

ไซรัป Cardamome 3 ซล.

Cardamome Powder

น้ำแข็งก้อน

### INSPIRATIONS



### เริ่มเลย!

- Pour an espresso Dharkan Grand Cru (40 ml) in a shaker, add 3 ice cubes and shake well
- Pour 25 cl milk in the Aeroccino or use the steampipe
- Turn the machine on cold and wait until you get an unctuous foam
- In a tall and cold recipe glass, mix the cardamome syrup and the milk from the Aeroccino
- Add the milk foam on top and gently add the content of the shaker
- Decoration: Sprinkle the foam with cardamome powder and with an utensil decorate harmoniously

- เทเอสเพรสโซ่ Dharkan (40 มล.) ในกระบอกผสม, เติมน้ำแข็ง 3 ก้อนแล้วเขย่า
- เทนม 25 cl ในเครื่องทำฟองนม Aeroccino หรือใช้หัวฉีดไอน้ำ
- เปิดเครื่องโหมดเย็นและรอนจนกว่าจะได้ฟองนม
- ในแก้วทรงสูงและเย็น, ผสมไซรัป cardamome และนมจาก Aeroccino
- เติมฟองนมบนแก้วและค่อยๆ เติมกาแฟจากในกระบอกผสม
- ตกแต่ง: ตกแต่งโฟมด้วยผง cardamome และอุปกรณ์ตกแต่งอื่นๆ

