

MOKA AU CAMEL SALÉ

🕒 ⚡ Medium

MATÉRIEL

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Café BARISTA CREATIONS
Scuro



40 ml

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Commencez par verser 100 ml de lait avec 1,5% de matières grasses directement dans l'appareil **Nespresso Barista**. Fermez le couvercle, sélectionnez la recette « Latte art » sur l'appareil et pressez la touche de démarrage.

ÉTAPE 02

Placez deux carrés de chocolat noir aux éclats de caramel salé **Nespresso** dans le fond d' une tasse à cappuccino **VIEW**.

ÉTAPE 03

Préparez 40 ml d'espresso **BARISTA CREATIONS Scuro** et versez-les par-dessus. Remuez et versez le lait chaud dans la tasse et dessinez une forme à l'aide d'un bâtonnet sur le dessus de la mousse.