

REȚETĂ CAFEA CU LAPTE SALTED CARAMEL MOCHA



Mediu




MATERIALE


Cești și Farfurioare Cappuccino VIEW


SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE



INGREDIENTE

Lapte 1.5% Grăsime
100 ml. 

Scuro
40 ml. 

Ciocolată neagră cu caramel sărat
2 

INSPIRAȚII

SĂ ÎNCEPEM!

PAS 01

Turnați 100 ml de lapte 1.5% grăsime în dispozitivul Nespresso Barista. Închideți capacul, selectați rețeta "Latte art" și apăsați butonul de pornire.

PAS 02

Puneți 2 pătrățele de Ciocolată neagră cu caramel sărat Nespresso într-o ceașcă View Cappuccino.

PAS 03

Preparați 40 ml espresso Scuro deasupra pătrățelelor de ciocolată.

Alternativ folosiți:

- Ispirazione
Firenze
Arpeggio

- Ispirazione
Roma

- Ispirazione
Firenze
Arpeggio
Decaffeinato

PAS 04

Amestecați și turnați
laptele fierbinte în
ceașcă, apoi ornați
figura unui baston
deasupra spumei.

PAS 05

Rețeta este gata.
Savurați!