

BLONDE CHOCOLATE VIENNOIS

🕒 ⚡ Μέτρια

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ NESPRESSO

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Σαντιγί
50 ml 

ΕΜΠΝΕΥΣΗ



ΑΣ ΤΟ ΦΤΙΑΞΟΥΜΕ!

ΒΗΜΑ 01

Εκχυλίστε 80ml Bianco Leggero σε ένα ποτήρι Lungo View. Σε ένα σιφόν σαντιγύ, προσθέστε 1000ml κρέμα γάλακτος και δύο αμπούλες πίεσης για σιφόν.

ΒΗΜΑ 02

Στη συνέχεια, ανακινήστε το έντονα.

ΒΗΜΑ 03

Προσθέτουμε τη σαντιγί στην κορυφή του καφέ. Κόψτε μερικά κομμάτια Blond σοκολάτα Nespresso και τοποθετήστε τα στην κορυφή.