

ブロンドチョコレート カフェ・ヴィエノ ワ

🕒 🏠 ふつう

道具


ヴァーチュオ カプチーノカップ

おすすめのネスプレッソの コーヒー



材料

ホイップクリーム 50 ml 

ピアンコ・レジェロ 80 ml 

インスピレーション



作ってみましょう！

ステップ 01

「ピアンコ・レジェロ」をダブル・エスプレッソ (80ml) でカップに抽出する。

ステップ 02

生クリームを泡立てて、ホイップクリームを作る。

ステップ 03

コーヒーの上にホイップクリームをのせる。ブロンドチョコレート2片を削り、お好みでホイップクリームの上にトッピングする。