

GINGER BREAD VIENNOIS

🕒 5 λεπτά

🍳 Μέτρια




ΑΣ ΤΟ ΦΤΙΑΞΟΥΜΕ!

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ NESPRESSO

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Σαντιγί
100 ml 

Μέλι
5 ml 

Ψωμί με τζίντζερ
50 gr 

ΕΜΠΝΕΥΣΗ

ΒΗΜΑ 01

Εκχυλίστε 230ml Bianco Forte σε μια κούπα Vertuo Mug.

ΒΗΜΑ 02

Σε ένα σιφόν σαντιγύ, βάλτε 1000ml κρέμα γάλακτος και δύο αμπούλες πίεσης. Στη συνέχεια, ανακινήστε το έντονα. Προσθέτουμε τη σαντιγί στην κορυφή του καφέ.

ΒΗΜΑ 03

Κόψτε / τρίψτε μερικά κομμάτια gingerbread, τοποθετήστε τα στην κορυφή και ρίξτε λίγο μέλι απο πάνω.