

REȚETĂ CAFEA LATTE HAZELNUT



Ușor




MATERIALE


Aparat conectat Barista
Cești și Farfurioare Cappuccino VIEW

SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE



INGREDIENTE

Lapte 1.5% Grăsime
100 ml. 

Sirop de alune
5 ml. 

Nordic Black
110 ml. 

INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

PAS 01

PASUL 1

Turnați 100 ml lapte semi-degresat în aparatul Nespresso Barista, până la nivelul minim indicat. Adăugați jumătate de lingură Barista sau 5 ml de sirop de alune.

PAS 02

Închideți capacul, selectați rețeta „Flat White” de pe display și apăsați butonul de pornire.

PAS 03

PASUL 3

Extrageți 110 ml lungo din sortimentul Nordic Black într-o ceașcă de Cappuccino VIEW.

Alternativ folosiți:

- Master
Origin
Nicaragua

- Master
Origin
Colombia

- Master
Origin

Ethiopia

- Vivalto
Lungo

- Vivalto
Lungo
Decaffeinato

PAS 04

Adăugați 50 ml de spumă de lapte fierbinte. Presărați cu nucșoară proaspătă deasupra.

PAS 05

PASUL 5

Repetăți această rețetă pentru a doua ceașcă cu restul de lapte rămas.

PAS 06

Rețeta este gata.
Savurați