

TIRAMISU CAPPUCCINO

🕒 Fácil



MATERIALES


Cuchara
Aeroccino
Dispositivo para Barista
Barista
Taza capuccino


CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Chocolate Amargo 1 


Jarabe de Almendra 5 ml 

Crema Batida 30 ml 

Cocoa 1 pizca 

Leche Deslactosada 100 ml 

Crema de Leche/Natilla 100 ml 

Bizcocho de Soletilla/ Galletas
Dedos de Novia 1 Unidad 

Ispirazione Venezia 40 ml 

INSPIRACIONES



¡COMENCEMOS!

PASO 01

Coloca 100 ml de crema de leche en tu dispositivo Barista. Cierra la tapa y selecciona la receta "Espresso Con Panna", presiona iniciar.

PASO 04

Realiza la extracción de Ispirazione Venezia sobre el chocolate dentro de tu taza.

PASO 07

Espolvorea con cocoa.

PASO 02

Vierte los 100 ml de leche deslactosada directo en tu dispositivo Barista. Cierra la tapa y selecciona la receta "Cappuccino" en el dispositivo y selecciona iniciar.

PASO 05

Coloca la crema batida sobre la extracción de café en la taza.

PASO 08

Sírvelo con un Bizcocho de Soletilla o Dedos de Novia.

PASO 03

Coloca un cuadro de Chocolate amargo y los 5 ml de jarabe de almendra al fondo de la taza cappuccino.

PASO 06

Vierte la mezcla de leche y crema sobre la crema batida.