

## TIRAMISU CAPPUCCINO

  Facile

### MATÉRIEL

Dispositif Barista de Nespresso

### CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

#### INGRÉDIENTS

- Chocolat noir  1
- Sirop d'amande  5 ml
- Crème Chantilly  30 ml
- Poudre de cacao  1
- Lait à 1,5 % de matières grasses  100 ml
- Crème grasse 35%  100 ml
- Biscuit boudoir  1 Unité
- Ispirazione Venezia  40 ml

#### INSPIRATIONS



### COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

#### ÉTAPE 01

Commencez par verser 100 ml de crème avec 35 % de matières grasses dans l'appareil Nespresso Barista. Fermez le couvercle, sélectionnez la recette « espresso Con Panna » et pressez la touche de démarrage.

#### ÉTAPE 04

Extrayez 40 ml d'ISPIRAZIONE Venezia par-dessus.

#### ÉTAPE 07

Saupoudrez de poudre de cacao.

#### ÉTAPE 02

Verser ensuite 100 ml de lait avec 1,5 % de matières grasses directement dans l'appareil Nespresso Barista. Fermez le couvercle, sélectionnez la recette « cappuccino » sur l'appareil et pressez la touche de démarrage.

#### ÉTAPE 05

Ajoutez le mélange de crème chantilly par-dessus le café.

#### ÉTAPE 08

Accompagnez cette recette d'un boudoir.

#### ÉTAPE 03

Déposez 1 carré de chocolat noir et 5 ml de sirop d'amande dans une tasse.

#### ÉTAPE 06

Déposez la mousse de lait chaud sur la crème.