

## ティラミス・カプチーノ

🕒 5分

👉 簡単

### 道具

エアロチーノバリスタ



### おすすめのネスプレッソの コーヒー

作ってみましょう！





### 材料

ダークチョコレート 1 

アーモンドシロップ 5ml 

ホイップクリーム 30ml 

ココアパウダー 1つまみ 

低脂肪乳 100ml 

生クリーム 100ml 

ビスケット 1個 

イスピラツィオーネ・ヴェネツィア 40ml 

### インスピレーション



#### ステップ 01

エアロチーノバリスタのジャグに生クリーム(100ml)を注ぎ入れ、フタを閉めて"ESPRESSO CON PANNA"を選択し、スタートボタンを押す。出来上がったホイップクリームを別の容器に移し、ジャグを洗浄する。

#### ステップ 04

3.のカップにイスピラツィオーネ・ヴェネツィアをエスプレッソ(約40ml)で抽出する。

#### ステップ 07

上からココアパウダーを振りかける。

#### ステップ 02

エアロチーノバリスタのジャグに低脂肪牛乳(100ml)を注ぎ入れ、フタを閉めて"CAPPUCCINO"を選択し、スタートボタンを押す。

#### ステップ 05

1.で出来上がったホイップクリームを4.のカップに加える。

#### ステップ 08

お好みでビスケットを添える。

#### ステップ 03

カプチーノカップにダークチョコレート(1個・約5g)とアーモンドシロップ(5ml)を入れる。

#### ステップ 06

さらに2.で出来上がった温かいフォームミルクを注ぎ入れる。