

提拉米蘇卡布狂想曲



🏠 簡單

配件

Nespresso Barista咖啡大師調理機
VIEW Cappuccino杯盤組

NESPRESSO頂級咖啡膠囊 搭配推薦



材料

黑巧克力
1



杏仁風味糖漿
5 毫升



打發鮮奶油
30 毫升



巧克力粉
1 小撮



鮮奶
100 毫升



脂肪含量35%的鮮奶油
100 毫升



手指餅乾
1 單位



義式經典威尼斯
40 毫升



靈感



如何製作此款特調？

步驟 01

首先，將100 ml脂肪含量35%的鮮奶油加入Nespresso Barista咖啡大師調理機中。

步驟 02

蓋上上蓋於螢幕顯示上選擇「Espresso Con Panna」並按下「開始 | 停止」按鈕。

步驟 03

接著倒入100 ml脂肪含量1.5%的鮮奶至Nespresso Barista咖啡大師調理機中，蓋上上蓋於螢幕顯示上選擇「Cappuccino」並按下「開始 | 停止」按鈕。

步驟 04

在卡布奇諾杯中，放入一片頂級黑巧克力以及5 ml杏仁風味糖漿，並萃取義式經典威尼斯濃縮咖啡(40 ml)。

步驟 05

將混合後的打發鮮奶油倒入咖啡上。

步驟 06

用Barista咖啡匙將熱奶泡舀到鮮奶油上。

步驟 07

撒上些許可可粉。

步驟 08

即可搭配手指餅乾一起享用。