NESPRESSO | RECIPES

DOLCE TRUFFLE CAPPUCCINO

Facile

MATÉRIEL

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

INGRÉDIENTS

- Confiture de lait — 10 g
- Carrés de chocolat noir Nespresso — 1
- Lait 1,5 % de matières grasses — 100 ml
- Cocoa Truffle — 25 ml

INSPIRATIONS

COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Mettez 100 ml de lait* directement dans votre Aeroccino ou dans le mousseur à lait Barista. *Préparation possible à base de laits végétaux.

ÉTAPE 02

Pour le mousseur à lait Barista sélectionnez la recette « cappucino ».

ÉTAPE 03

Mettez 10 g de confiture de lait dans une tasse à cappuccino.

ÉTAPE 04

Versez la mousse de lait chaud dans une tasse à cappucino et faites couler le café BARISTA CREATIONS Cocoa Truffle (25 ml).

ÉTAPE 05

Saupoudrez 1 cc de poudre de cacao sur la mousse de lait.