

REȚETĂ CAFEA DOLCE TRUFFLE CAPPUCCHINO

🕒 5 minute

👤 Ușor




MATERIALE

Aparat conectat Barista

SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE



INGREDIENTE

Pătrățel de ciocolată neagră Nespresso 1 

INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

PAS 01

Turnați 100 ml de lapte semi-degresat 1.5 % în aparatul pentru rețete Nespresso Barista.

PAS 02

Închideți capacul, selectați rețeta "Cappuccino" de pe display-ul aparatului și apăsați butonul de pornire.

PAS 03

Adăugați într-o ceașca VIEW Cappuccino 10 g de Dulce de Leche (dulceață de lapte sau cremă caramel).

PAS 04

Turnați spuma de lapte fierbinte în ceașca VIEW Cappuccino și extrageți 25 ml de Cocoa Truffle deasupra.

PAS 05

Folosiți o răzătoare pentru a rade un pătrat de ciocolată Nespresso sau presărați o linguriță de pudră de cacao peste spuma de lapte.

PAS 06

Rețeta este gata! Savurați!

Alternativ folosiți:

- Ispirazione
Genova
Livanto

- Volluto

- Volluto
Decaffeinato

- Master
Origin
Nicaragua