

カフェ シェ ポー レット

🕒 5分

👤 簡単

道具

エアロチーノ（ミルク加熱泡立て器）
レシビグラス

おすすめのネスプレッソの コーヒー



材料

ネスプレッソのカプセル「ヴォ
リュート」1個
牛乳 125ml
レモンカード 大さじ1杯
アーモンドシロップ 大さじ1杯
レモンゼスト（レモンの皮）も
しくはすりおろしたレモンの皮
適量

インスピレーション



作ってみましょう!

1. レモンカード大さじ1杯とアーモンドシロップをレシビグラスに入れる。
2. ネスプレッソのカプセル「ヴォリュート」1個をエスプレッソ（40ml）で抽出し、レシビグラスに注ぎ入れる。
3. エアロチーノ（ミルク加熱泡立て器）などでフォームミルクを作る。
4. フォームミルクをグラスに注ぎ、レモンゼストもしくはレモンの皮をすりおろしたものを上に飾る。