

# トルタ・ディ・ノツ チョコレート ビチェリン

🕒 2 mins

👉 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



## 材料

トルタ ディ ノツチョコレート  
フレーバー



40 ml

ネスプレッソのダークチョコ  
レート



6 個

冷たい低脂肪牛乳  
20 ml



冷たい生クリーム  
160 ml



ヘーゼルナッツ  
5 g



ココアパウダー  
1つまみ



## インスピレーション



作ってみましょう！

### ステップ 01

「エアロチーノ バリスタ  
のジャグに「ネスプレッ  
ソ ダークチョコレート」  
(6枚)を入れる。

### ステップ 04

③に「トルタ・ディ・  
ノツチョコレート・フレー  
バー」(オリジナル)をエ  
スプレッソ(約40ml)で抽  
出し、ゆっくりとかき混ぜ  
る。

### ステップ 02

①のジャグに冷たい生ク  
リーム (60 ml) と冷たい  
牛乳 (20ml) を注ぎ入れ、  
フタを閉めて「HOT  
CHOCOLATE」を選び、ス  
タートボタンを押す。

### ステップ 05

洗ってセットした「エアロ  
チーノ バリスタ」のジャ  
グに冷たい生クリーム  
(100ml) を注ぎ入れ、フ  
タを閉めて「ESPRESSO  
CON PANNA」を選び、ス  
タートボタンを押す。

### ステップ 03

②を「ビュー ルンゴカッ  
プ」または「リヴィール  
ルンゴグラス」に注ぎま  
す。

### ステップ 06

⑤で完成したホイップク  
リームをスプーンで④に乗  
せる。お好みで砕いたヘー  
ゼルナッツ (適量) とコ  
コアパウダー (適量) をふ  
りかける。