

PEPPERMINT PINWHEEL WHITE REVERSO

🕒 🍷 Fácil

MATERIALES


Máquina Vertuo

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Jarabe de Chocolate Blanco  15 ml

Leche Fría  250 ml

INSPIRACIONES

¡COMENCEMOS!

PASO 01

En tu taza Vertuo Alto Mug:
Sirve el chocolate blanco
líquido al fondo del vaso

PASO 02

Espuma 50 ml de leche en
tu máquina Barista en la
receta ""Latte Machiatto"" y
sirve en tu Vertuo Alto Mug
*En caso de usar
Aeroccino realiza el mismo
procedimiento, espuma 50
ml leche y sirve en tu
Vertuo Mug Alto

PASO 03

Extrae una cápsula (230
ml) de Barista Creations
Peppermint Pinwheel

PASO 04

En tu máquina Barista,
espuma 100 ml de leche en
la receta: "Café Vienés"
(para crear espuma
sumamente cremosa para
decorar)

PASO 05

Con una cuchara no
metálica, toma la espuma y
decora con ella sobre la
extracción del café *En
caso de usar Aeroccino,
espuma la leche y sirve
únicamente la espuma
sobre tu preparación

PASO 06

Coloca algunas piezas de
chocolates mini/sprinkles
de chocolate blanco y
espolvorea con azúcar
roja para decorar.

