

CÓCTEL CÍTRICO EN TOKIO

🕒 3 min.


👉 Fácil


MATERIALES

Vaso de receta
Máquina Nespresso Barista


CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS


INGREDIENTES

Cubos de hielo
150 ml 

World Explorations Tokyo
Vivalto Lungo 
110 ml

Rodaja de pepino
1 Pedazo 

Cáscara de yuzu
2 Pedazos 

Azúcar blanco Nespresso
1 Pedazo 

INSPIRACIONES



HAGÁMOSLO!

PASO 01

Coloca dos cubitos de hielo (de 30 g c/u) y dos cáscaras de naranja en tu espumador de leche Barista.

PASO 02

Extrae 110 ml de WORLD EXPLORATIONS Tokyo Vivalto Lungo y viértelos en tu Barista sobre el hielo y las cáscaras.

PASO 03

Añade un sobre de azúcar blanca Nespresso (opcional).

PASO 04

Cierra la tapa, selecciona la configuración "Iced Nitro" y presiona el botón de inicio.

PASO 05

Coloca tres cubitos de hielo (de 30 g c/u) y una rodaja de pepino fresco en tu vaso VIEW Recipe, luego sirve el café frío sobre la mezcla.

PASO 06

Coloca una cáscara de naranja o un pepino fresco para adornar y disfruta.