NESPRESSO | RECIPES

FRAÎCHEUR D'AGRUMES DE TOKYO

3 min. Facile

MATÉRIEL

Verre à recette
Appareil connecté pour recettes à base de lait Barista

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)

INGRÉDIENT(S)

Cubes de glace
150 ml

Explorations du Monde Tokyo Vivalto Lungo
110 ml

Tranche de Concombre
1 pièce

Écorce de Yuzu
2 pièces

Sucre blanc Nespresso
1 pièce

INSPIRATIONS

COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Placez deux glaçons de 30 g et deux morceaux d'écorce de yuzu dans l'appareil Nespresso Barista.

ÉTAPE 02

Préparez 110 ml de café Explorations du Monde Tokyo Lungo dans l'appareil Barista, par-dessus les glaçons et les morceaux d'écorce.

ÉTAPE 03

(Facultatif) Ajoutez un bâtonnet de sucre blanc.

ÉTAPE 04

Fermez le couvercle, sélectionnez la recette « Nitro glacé » sur la machine et appuyez sur la touche Marche.

ÉTAPE 05

Placez trois glaçons de 30 g et une grosse tranche de concombre dans un verre à recettes, puis versez le café froid par-dessus.

ÉTAPE 06

Garnissez avec de l'écorce de yuzu ou une tranche de concombre frais.