

# COURONNE À LA CRÈME VIENNOISE

🕒 2 min

💡 Facile



## MATÉRIEL

Tasse à Gran Lungo View  
Pixie

## CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)




## INGRÉDIENT(S)

Sauce au Chocolat  
10 g 

Confiture de Framboise  
20 g 

Crème Chantilly  
250 ml 

Explorations du Monde  
Vienne Linizio Lungo  
110 ml 

## INSPIRATIONS



## COMMENT FAIRE

### ÉTAPE 01

Versez 250 ml de crème et insérez une cartouche dans le siphon à crème fouettée (siphon de 250 ml), puis secouez vigoureusement.

### ÉTAPE 02

Ajoutez 20 g de confiture de framboises dans une tasse à gran lungo View.

### ÉTAPE 03

Préparez 110 ml de café Explorations du Monde Vienne Lungo par-dessus.

### ÉTAPE 04

Ajoutez la crème fouettée sur le dessus du café.

### ÉTAPE 05

Terminez en versant un filet de sauce au chocolat.