

VIENNA CREAM CROWN

🕒 2 min.

👤 Facile

MATÉRIEL

Siphon à chantilly
VIEW LUNGO

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



INGRÉDIENTS

Sauce au chocolat
10 g

Confiture de framboises
20 g

Crème
250 ml

WORLD EXPLORATIONS
Vienna Lungo
110 ml

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Versez 250 ml de crème et insérez une cartouche pour appareil à crème fouettée dans le siphon à crème chantilly (siphon de 250 ml) et secouez vigoureusement.

ÉTAPE 04

Ajoutez la crème chantilly sur le café.

ÉTAPE 02

Ajoutez 20 g de confiture de framboises dans une tasse à Gran Lungo **VIEW**.

ÉTAPE 05

Versez la sauce au chocolat sur la crème.

ÉTAPE 03

Faites couler 110 ml de café **WORLD EXPLORATIONS Vienna Linizio Lungo** par-dessus.