

FREDDO INTENSO TIKI SPARKLE

🕒 5 min

🏠 Facile

MATERIALI

Bicchiere da ricetta VIEW (350 ml)
Shaker o Nespresso Apparecchio
Barista



CAFFÈ CONSIGLIATI



INGREDIENTI

BARISTA CREATIONS
FREDDO INTENSO



40 ml

Cubetti di ghiaccio
150 g



Sciroppo Tiki
10 ml



Fetta di lime fresco
1



Foglie di basilico
5



Opzionale: Zenzero fresco
2



Opzionale: Scorza di lime
1



Birra allo zenzero o soda al
limone



90 ml

ISPIRAZIONE



COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

STEP 01

a) A mano: disporre un cubetto di ghiaccio nello shaker. Preparare una capsula di **BARISTA CREATIONS Freddo Intenso** e versare il caffè sul ghiaccio. Mescolare e chiudere prima di agitare vigorosamente. **b) Con il dispositivo Nespresso Barista:** posizionare un cubetto di ghiaccio nel dispositivo Nespresso Barista. Preparare una capsula di espresso **BARISTA CREATIONS Freddo Intenso** e versare il caffè sul ghiaccio. Abbassare il coperchio, selezionare la ricetta Iced Nitro e premere il pulsante di avvio.

STEP 02

Disporre 4 cubetti di ghiaccio in un bicchiere. Aggiungere lo sciroppo Tiki e spremere il succo di uno spicchio di lime fresco. Strofinare tra le mani 4–5 foglie di basilico fresco e aggiungerle al bicchiere. Versare nel bicchiere la ginger beer o l'acqua tonica al limone.

STEP 03

Versare il caffè freddo nel bicchiere e guarnire con fettine di zenzero fresco, la buccia di lime e una foglia di basilico.