

EXOTIC COCONUT FLAVOUR MACCHIATO OVER ICE

🕒 5 min

👤 Fácil



MATERIALES

VIEW Recipe Glass (350 ml)
Milk frother (Aeroccino) or a Shaker

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

BARISTA CREATIONS
COCONUT FLAVOUR 
OVER ICE
40 ml

Coco deshidratado 
1

Jarabe de azafrán 
10 ml

Cubos de Hielo 
90 g

1.5% fat cow's milk 
100 ml

Lime Peel 
1

INSPIRACIONES



¡COMENCEMOS!

PASO 01

Verter la leche fría en el espumador de leche y pulsar el botón de inicio para obtener espuma de leche fría. Como alternativa, utilizar un shaker.

PASO 04

Extraer 40 ml de espresso **BARISTA CREATIONS COCONUT FLAVOUR OVER ICE** en el vaso.

PASO 02

Agregar 3 cubos de hielo (30 g cada uno), 10 ml de jarabe de azafrán y una cáscara de limón en el vaso View recipe.

PASO 05

Adornar con coco flakes al gusto.

PASO 03

Servir la espuma de leche fría en el vaso y mezclar.