

MACCHIATO EXOTIQUE AU GOÛT DE NOIX DE COCO SUR GLACE

🕒 5 min 🏠 Facile


MATÉRIEL

Verres à recette VIEW (350 ml)
Appareil Nespresso Barista
Pixie

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)




INGRÉDIENT(S)

Noix de coco déshydratée
1 trait 

sirop de safran Monin
10 ml 

Cubes de glace
90 g 

lait à 1,5% de matières
grasses
100 ml 

Zeste de lime
1 tranche 

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Versez 100 ml de lait à 1,5 % de matières grasses dans votre appareil Nespresso Barista. Fermez le couvercle, sélectionnez la recette "Iced Frappé" sur l'appareil et appuyez sur la touche Marche.

ÉTAPE 02

Placez 3 glaçons (30 g chacun) dans le verre à recettes et ajoutez 10 ml de sirop de safran Monin et un zeste de lime.

ÉTAPE 03

Versez la mousse de lait froid dans le verre et mélangez.

ÉTAPE 04

Préparez 40 ml d'espresso de **Créations Barista Saveur noix de coco sur glace** dans le verre.

ÉTAPE 05

Garnir avec un soupçon de noix de coco déshydratée.