

CAPPUCCINO AU CHOCOLAT ÉPICÉ

🕒 5 min.

👤 Facile



MATÉRIEL


Cuillère
Mousseur à lait Aeroccino
Tasses Cappuccino VIEW
Pixie

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)




INGRÉDIENT(S)

Capsule Origine de Maître Indonésie 
1 capsule

Sirop de chocolat 
2 cuillère à soupe

Mousse de lait 
30 ml

Flocons de Piment 
1 pincée

Carrés de Chocolat Râpé 
1 pincée

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Faire couler le café Original, Origines de Maître Indonésie dans une tasse à cappuccino.

ÉTAPE 02

Ajouter le sirop de chocolat épicé*, puis mélanger à l'aide d'une cuillère. * Sirop au chocolat épicé
Ingrédients : 1 tasse d'eau ½ tasse de sucre ½ tasse de carrés de chocolat Nespresso 1 c. à thé de flocons de piment Étapes : Dans une petite casserole, porter l'eau à ébullition puis ajouter le sucre. Réduire à feu doux puis mélanger à l'aide d'une cuillère. Ajouter les morceaux de chocolat et remuer à l'aide d'une cuillère pour obtenir une texture homogène. Ajouter les flocons de piment et laisser infuser environ 5 minutes. Retirer du feu, puis filtrer le sirop à l'aide d'un tamis. Laisser refroidir. Conserver le sirop dans un contenant hermétique au réfrigérateur. * Le sirop se conserve environ 1 semaine au réfrigérateur.

ÉTAPE 03

Versez le lait froid dans votre mousseur à lait. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton de mise en marche. Verser le lait moussé dans le café.

ÉTAPE 04

Saupoudrer de chocolat râpé et de flocons de piment.