

RISTRETTO ALMOND LEMON BRULEE

🕒 3 min.

💡 Μέτρια




ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ


Κουτάλι
Κούπα Espresso
Barista
Μηχανή Καφέ Nespresso

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ NESPRESSO



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Καστανή ζάχαρη
3 gr 

Φλούδα Λεμονιού
3 

ΕΜΠΝΕΥΣΗ



ΑΣ ΤΟ ΦΤΙΑΞΟΥΜΕ!

ΒΗΜΑ 01

ΒΗΜΑ 1

Πρώτα ρίξτε 100 ml γάλακτος 1,5% απευθείας στη συσκευή Nespresso Barista. Κλείστε το καπάκι, επιλέξτε τη συνταγή "Καπουτσινο" στη συσκευή και πατήστε το κουμπί έναρξης.

ΒΗΜΑ 04

ΒΗΜΑ 4

Ρίξτε λίγο καβουρδισμένο αμύγδαλο πάνω από τον αφρό.

ΒΗΜΑ 02

ΒΗΜΑ 2

Εκχυλίστε 25ml Ristretto σε ποτήρι εσπρέσο. Με το κουτάλι της συσκευής Barista, προσθέστε τον αφρό ζεστού γάλακτος στον καφέ.

ΒΗΜΑ 05

ΒΗΜΑ 5

Πασπαλίστε με λίγη τριμμένη φλούδα λεμονιού από πάνω.

ΒΗΜΑ 03

ΒΗΜΑ 3

Πασπαλίστε περίπου 3gr καστανή ζάχαρη απο πάνω και κάψτε το με έναν φλόγιτρο για κρεμ μπρουλέ.