

RISTRETTO ALMOND LEMON BRULEE

🕒 3 min.

👤 Medio



MATERIALES

Cuchara
Taza Espresso
Barista
Máquina de café Nespresso


CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS




INGREDIENTES

Leche UHT 1.5%
100 ml 

Azúcar Morena
3 g 

Grilled almonds
3 Pedazos 

Cáscara de limón
3 Pedazos 

Ispirazione Ristretto Italiano
1 cápsula 

INSPIRACIONES



HAGÁMOSLO!

PASO 01 PASO 1

Primero vierta 100 ml de leche al 1,5% directamente en el dispositivo Nespresso Barista. Cierre la tapa, seleccione la receta "Cappuccino" en el dispositivo y presione el botón de inicio.

PASO 04 PASO 4

Coloca un poco de almendra asada sobre la espuma.

PASO 02 PASO 2

Extraiga 25 ml de Ristretto en un vaso View de espresso. Con la cuchara del dispositivo Barista, mezcle la espuma de leche caliente en el café.

PASO 05 PASO 5

Ponle un poco de cáscara de limón por encima.

PASO 03 PASO 3

Aplicar unos 3gr de Azúcar Morena por encima. Y quemarlo con un quemador para Caramelizaton Creme Brûlée.