

アーモンド レモンブ リュレ

🕒 3 min.

🏠 ふつう

道具


おすすめのネスプレッソの
コーヒー




材料

低脂肪牛乳
1100 

ブラウンシュガー
3g 

ローストアーモンド
3個 

レモンの皮
3個 

インスピレーション



作ってみましょう！

ステップ 01

STEP 1

「エアロチーノバリス
タ」に低脂肪牛乳を注ぎ入
れ、メニューから
「CAPPUCCINO」を選択
し、スタートボタンを押
す。

ステップ 04

STEP 4

砂糖を上から振りかけ、ガ
スパーナーでカラメル状に
する。

ステップ 02

STEP 2

「ヴェー エスプレッソグ
ラス」に「イスピラチオー
ネ・ノヴェチェント」をリ
ストレット (約25ml) で抽
出する。

ステップ 05

STEP 5

砕いたローストアーモンド
をふりかけ、最後にレモン
の皮を添える。

ステップ 03

STEP 3

フォームミルクの泡部分
を、抽出したコーヒーの上
にのせる。