

RISTRETTO ALMOND LEMON BRULEE

🕒 3 min.

👤 Średni

MATERIAŁY

Łyżka
Filiżanka espresso
Urządzenie Barista
Ekspres do kawy


POLECANE KAWY NESPRESSO



SKŁADNIKI

Brązowy cukier
3 g 

Grillowane Migdały
3 Kawałki/ów 

Skórka z cytryny
3 Kawałki/ów 

Ispirazione Ristretto Italiano
1 Kaspułka 

INSPIRACJE



JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

KROK 01

STEP 1

Najpierw wlej 100 ml mleka 1,5% bezpośrednio do Urządzenie Nespresso Barista. Zamknij pokrywkę, wybierz na urządzeniu przepis „Cappuccino” i naciśnij przycisk start.

KROK 02

STEP 2

Wlej 25 ml Ristretto do szklanki do espresso View. Za pomocą łyżki urządzenia Barista wyświetl piankę gorącego mleka na kawie.

KROK 03

STEP 3

Dodaj około 3 gramów brązowego cukru. I spal go palnikiem do Caramelizaton Creme Brûlée.

KROK 04

STEP 4

Położ trochę grillowanych migdałów na piance.

KROK 05

STEP 5

Posyp ją skórką z cytryny.