

## マンダリン デライト

🕒 20分 🍷 ふつう

### 道具

エアロチーノ（ミルク加熱泡立て器）  
グラス

### おすすめのネスプレッソの コーヒー



### 材料

ネスプレッソのカプセル「アル  
ペジオ」 1個

オレンジのスライス 適量

シロップ 適量

ジンジャーシロップ 適量

牛乳 60ml

コンデンスミルク 適量

シナモンパウダー 適量

タピオカ 適量

### インスピレーション



### 作ってみましょう!

1. ジンジャーシロップとシロップを混ぜて、グラスの底に注ぎ入れる。
2. コンデンスミルクを、混ぜ合わせたジンジャーシロップとシロップの上に加え、オレンジのスライスをのせる。
3. その上にタピオカを入れ、冷蔵庫で10分冷やす。
4. タピオカが固まったら冷蔵庫から出し、上からネスプレッソのカプセル「アルペジオ」1個をエスプレッソ（40ml）で抽出する。
5. エアロチーノ（ミルク加熱泡立て器）で温かいフォームミルクを作る。
6. グラスにフォームミルクを注ぎ、シナモンパウダーを上からふりかける。