

PARIS CHOCOLAT NOIR

🕒 3 min

👉 Fácil

MATERIALES

Taza View Espresso
Máquina Nespresso

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

World Explorations Paris
Espresso 
1 Cápsula

Chocolate Amargo 
1 Pieza

Cocoa en polvo 
3 pizca

INSPIRACIONES



¡COMENCEMOS!

PASO 01 CHOCOLATE

Rompe un cuadrado de chocolate amargo en cuatro trozos y colócalo en el fondo de tu taza VIEW Espresso.

PASO 02 EXTRACCIÓN DE CAFÉ

Extrae 40 ml de World Explorations Paris Espresso directamente sobre el chocolate.

PASO 03 TOPPING

Espolvorea un poco de cacao en polvo por encima.