

ESPRESSO: LIME & BASIL CRÈME BRÛLÉE ESPRESSO MACCHIATO

🕒 6 min


👤 Mediu





MATERIALE

**SORTIMENTE DE CAFEA
NESPRESSO
RECOMANDATE**


INGREDIENTE

infiniment espresso 40 ml. 

Lapte 1.5% Grăsime 100 ml. 

Zahăr brun 3 gr. 

Coajă de lime 1 

Frunze de busuioc 3 frunze 

INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

PAS 01

Turnați 100 ml de lapte cu 1,5% grăsime în dispozitivul Nespresso Barista sau într-un Aerocciono 4. Închideți capacul, selectați rețeta "Cappuccino" și apăsați butonul de pornire.

PAS 04

Peste, se presara 3 grame de zahăr brun și se folosește arzătorul pentru a o carameliza "façon crème brûlée"

PAS 02

Extrageți 40 ml de Infiniment Espresso într-o ceașcă de espresso.

PAS 05

Radeți coaja de lămâie proaspătă netratată peste spumă și decorați cu frunzele de busuioc.

PAS 03

Cu o lingură nemetalică, turnați puțină spumă fierbinte de lapte deasupra cafelei.

PAS 06

Bucurați-vă de cafea!