

# RASPBERRY, ROSE & CHAMPAGNE COCKTAIL

🕒 Facile



## COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

### MATÉRIEL


Cuillère  
Shaker  
Tasse à cappuccino


### CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



### INGRÉDIENTS

Infiniment Fruité  
40 ml 

Sirop de rose  
10 ml 

Champagne Brut Billecart-Salmon  
60 ml 

Framboises  
1 

Glaçons  
1 

### INSPIRATIONS



#### ÉTAPE 01

Infusez 40 ml de **Infiniment Fruité** et ajoutez un glaçon dans votre appareil **Nespresso Barista** ou dans un shaker. Pour l'appareil **Nespresso Barista**, fermez le couvercle, sélectionnez la recette Iced Nitro et appuyez sur la touche de démarrage. Si vous utilisez un shaker, mélangez vigoureusement.

#### ÉTAPE 04

Ajoutez le café **Infiniment Fruité** sur le dessus du champagne en douceur pour éviter tout débordement.

#### ÉTAPE 02

Versez 10 ml de sirop de rose et 60 ml de champagne brut dans un verre à champagne. Remuez doucement.

#### ÉTAPE 05

Ajoutez des framboises fraîches sur un bâtonnet en guise de garniture.

#### ÉTAPE 03

Ajoutez-y 60 ml de champagne brut. Remuez doucement à nouveau.

#### ÉTAPE 06

Bonne dégustation !