

## RASPBERRY, ROSE & CHAMPAGNE COCKTAIL

🕒 5 min 🏠 Facile



### COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

#### MATERIALI


Cucchiaio  
Shaker  
Cappuccino Cup


#### CAFFÈ CONSIGLIATI



#### INGREDIENTI

Infiniment Fruité  
40 ml 

Sciroppo di rosa  
10 ml 

Champagne Brut Billecart-Salmon  
60 ml 

Lamponi  
1 

Cubetti di ghiaccio  
1 

#### ISPIRAZIONE



#### STEP 01

Eroga 40 ml di caffè **Infiniment Fruité** e aggiungi un cubetto di ghiaccio nel dispositivo **Nespresso Barista** o in uno shaker. Chiudi il coperchio dell'apparecchio Barista, seleziona la ricetta Iced Nitro e premi il tasto di avvio. Se utilizzi uno shaker, mescola energicamente.

#### STEP 04

Aggiungi dei lamponi freschi su un bastoncino per guarnire.

#### STEP 02

Versa 10 ml di sciroppo di rosa e 60 ml di champagne in un bicchiere da champagne. Mescola delicatamente.

#### STEP 05

Aggiungere i lamponi freschi su un bastoncino e un petalo di rosa biologico commestibile come guarnizione.

#### STEP 03

Aggiungi 60 ml di champagne brut. Mescola di nuovo delicatamente. Aggiungi l'**Infiniment Fruité** allo champagne delicatamente per evitare fuoriuscite dal bicchiere.

#### STEP 06

Buona degustazione!