

# COCKTAIL SANS ALCOOL À LA FRAMBOISE ET À LA ROSE | ORIGINAL

🕒 ⚖️ Moyenne



## COMMENT FAIRE

### ÉTAPE 01

Dans votre appareil Barista ou un shaker, préparez 40 ml de café Infiniment Fruité et ajoutez un glaçon. Fermez le couvercle, sélectionnez la recette « Nitro glacé » sur la machine et appuyez sur la touche Marche. Si vous utilisez un shaker, agitez-le vigoureusement.

### ÉTAPE 02

Placez 5 glaçons dans un verre à recettes VIEW. Ajoutez 10 ml de sirop de rose et 90 ml d'eau gazeuse froide. Mélangez délicatement.

### ÉTAPE 03

Versez le café par-dessus en le filtrant à travers une passoire.

### ÉTAPE 04

Ajoutez des framboises fraîches sur un pic à cocktail et un pétale de rose biologique (comestible !) en guise de décoration.

### ÉTAPE 05

Il ne vous reste plus qu'à déguster !

## MATÉRIEL

Cuillère  
Verre Mélangeur  
Appareil connecté pour recettes à base de lait Barista  
Verre à recette VIEW

## CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)

## INGRÉDIENT(S)

- Infiniment Fruité | Original 40 ml 
- Cubes de glace 5 cubes 
- Sirop à la rose 10 ml 
- Eau Pétillante 90 ml 
- Framboises 3 pièces 
- Pétale de rose 1 pièces 

## INSPIRATIONS

