

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

Moyenne



### COMMENT FAIRE

#### 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	
Pétales de rose	
1 pièce	

#### 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 !

### INSPIRATIONS

