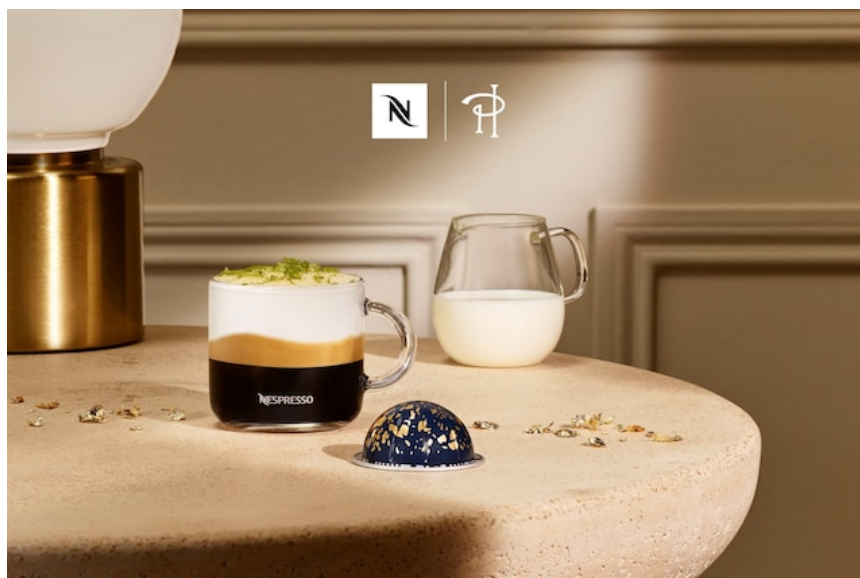


DOUBLE ESPRESSO: LIME & BASIL CRÈME BRÛLÉE DOUBLE ESPRESSO MACCHIATO

🕒 6 min

👤 Media




MATERIALES

Cuchara
Barista
Quegador para caramelización

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Infiniment Double Espresso 80 ml 

Leche Deslactosada 100 ml 

Azúcar Morena 3 g 

Ralladura de Limón 1 Pieza 

INSPIRACIONES



¡COMENCEMOS!

PASO 01

Vierte 100 ml de leche deslactosada al 1,5% en el aparato Nespresso Barista o en un Aeroccino. Cierra la tapa, selecciona la receta de cappuccino en tu Aerocino y pulsa el botón de inicio. En tu Nespresso Barista, sincronízalo con tu app Nespresso y selecciona Doble Espresso Macchiato Lima y Albahaca.

PASO 04

Espolvorea 3 gramos de azúcar morena por encima y utiliza un quemador para caramelizarla "Al estilo Crème Brûlée".

PASO 02

Prepara 80 ml de Infiniment Espresso en una taza de café espresso doble VERTUO.

PASO 05

Ralla piel de limón fresca no tratada sobre la espuma y presenta hojas de albahaca cinceladas/picadas como decoración.

PASO 03

Con una cuchara no metálica, coloca un poco de espuma de leche caliente sobre el café.

PASO 06

¡Disfruta!