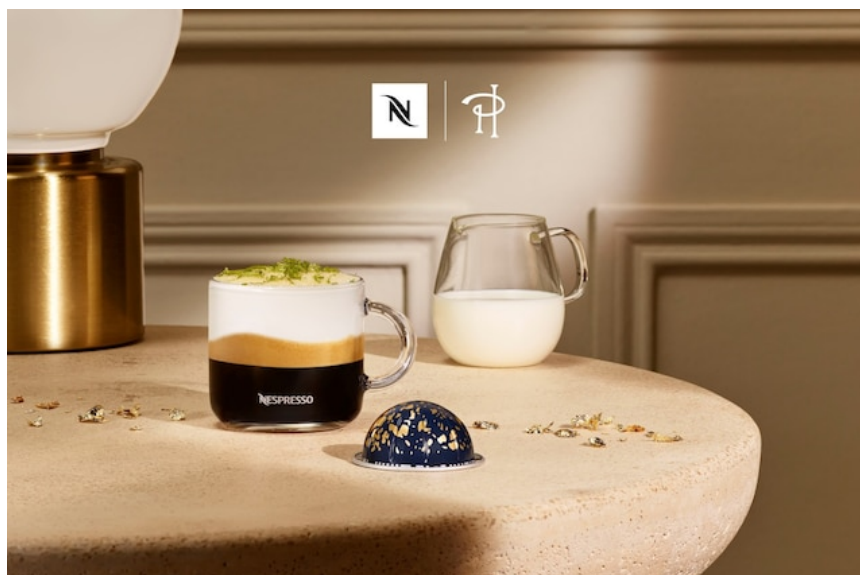


CRÈME BRÛLÉE IHLETÉSŰ DOUBLE ESPRESSO MACCHIATO


🕒 🍷 Közepes





ESZKÖZÖK


AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK

HOZZÁVALÓK

infiniment double espresso 
80 ml

1.5%-os tej 
100 ml

Barna cukor 
3 g

Limeháj 
1 db

INSPIRÁCIÓK



ELKÉSZÍTÉS

LÉPÉS 01

Öntsön 100 ml 1,5%-os tejet a Nespresso Barista receptkészítőbe vagy egy Aeroccino4-be. Zárja le a fedelet, válassza ki a „Cappuccino” receptet, és nyomja meg a start gombot.

LÉPÉS 04

Reszelje le a kezeletlen, friss lime héját a habra, és díszítse a bazsalikom tépett / apróra vágott leveleivel. Tipp Pierre Hermé-től: Bazsalikom helyett, menta is használható.

LÉPÉS 02

Készítsen 80 ml Infiniment Espresso-t egy VERTUO Double Espresso csészébe, majd kanalazzon forró tejjahot a tetejére.

LÉPÉS 05

Élvezze!

LÉPÉS 03

Szórjon rá 3 gramm barna cukrot, és egy szakácsfáklyával karamellizálja „crème brûlée”-vé.