

## LATTE DU JARDIN

🕒 3 Minutes

👤 Facile

### MATÉRIEL

Aeroccino 3 ou un mousseur à lait  
Tasse à Gran Lungo View

### CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)



### INGRÉDIENT(S)

Capsule Vertuo Fortado  
1 capsule 

Confiture d'osmanthus  
1 cuillère à café 

Sirop de muscovado  
1 g 

Lait 1.5%  
100 ml 

Osmanthus comestible  
0 Pincée 

### INSPIRATIONS



### COMMENT FAIRE

#### ÉTAPE 01

Trempez le bord d'une tasse à café Vertuo dans du sirop de sucre muscovado et ajoutez-y quelques fleurs d'osmanthus comestible pour décorer.

#### ÉTAPE 04

Extrayez une capsule de café FORTADO (150 ml) dans une tasse à café Vertuo.

#### ÉTAPE 02

Ajoutez 1 cuillère à thé de confiture d'osmanthus et 1 g de sirop de sucre muscovado dans une tasse à café Vertuo.

#### ÉTAPE 05

Garnissez de quelques feuilles d'osmanthus comestible.

#### ÉTAPE 03

Versez 100 ml de lait dans un Aeroccino 3 pour obtenir de la mousse de lait chaude, puis versez cette dernière dans la tasse à café Vertuo.