

PARIS ESPRESSO RASPBERRY WHITE CHOCOLATE COFFEE WITH WHIPPED CREAM




Fácil

MATERIALES

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Crema Batida
250 ml 

INSPIRACIONES



¡COMENCEMOS!

PASO 01

En un sifón (Sifón 250ML), agrega 250ml de crema y una cápsula* de cargador para crema batida. Después, agítalo con fuerza.

PASO 04 DECORACIÓN

Coloca unas frambuesas frescas sobre la crema batida.

PASO 02

Extrae una cápsula Paris Espresso (40ml) en tu taza VERTUO Espresso.

PASO 05

Decora con chocolate blanco rallado.

PASO 03

Agrega crema batida arriba del café. Coloca unas frambuesas frescas sobre la crema batida.