NESPRESSO | RECIPES

CAFÉ VIENNOIS CIOCCOLATINO-ORANGE

2 min Facile

MATÉRIEL

Tasse à gran lungo Origins

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)

INGRÉDIENT(S)

Cioccolatino
110 ml

Crème fouettée
60 g

Zeste d'orange
5 g

Sauce au Chocolat
5 ml

INSPIRATIONS

COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Préparez une capsule de café Créations Barista aromatisé Cioccolatino directement dans la tasse à gran lungo Origins.

ÉTAPE 02

Ajoutez de la crème fouettée sur le dessus du café.

ÉTAPE 03

Râpez un peu de zeste d'orange frais sur le café et garnissez le tout de crème fouettée.

ÉTAPE 04

Il ne vous reste plus qu'à déguster!