

# CAPPUCCINO CAMELLO APPLE BRÛLÉE

🕒 4 min

👤 Facile



## MATÉRIEL

MOUSSEUR À LAIT BARISTA  
Barista Cappuccino Cup

## CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS



## INGRÉDIENTS

- Barista Creations Flavoured Caramello  40
- Sauce au caramel  5 g
- Sucre brun  2 g
- Pomme  40 g
- Lait 1,5 % de matières grasses  100

## INSPIRATIONS



## COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

### ÉTAPE 01

Versez le lait froid directement dans l'appareil **Barista** (jusqu'au niveau le plus bas). Fermez le couvercle, sélectionnez la recette cappuccino sur l'appareil et démarrez.

### ÉTAPE 02

Versez de la sauce caramel sur le fond d'une petite tasse **Barista**.

### ÉTAPE 03

Extrayez 40 ml du café **Caramello** sur le dessus.

### ÉTAPE 04

Utilisez une cuillère non métallique pour ajouter la mousse de lait sur le café.

### ÉTAPE 05

Garnissez avec le sucre roux. Avec un chalumeau, caramélisez le sucre sur le dessus.

### ÉTAPE 06

Ajoutez la pomme fraîchement tranchée sur la mousse.