NESPRESSO RECIPES

VANIGLIA PUMPKIN AFFOGATO

U 2 min



MATERIALIEN

BARISTA MILCHAUFSCHÄUMER REVEAL Cold Coffee

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Barista Creations Flavoured Vaniglia



110 ml

Milchglace Vanille 100 g



Kürbiskerne 5 g



Milch 1,5% Fett 100 ml



Kürbiskernöl

5 g

INSPIRATION











ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Kalte Milch direkt in den Barista Milchaufschäumer (bis zur niedrigsten Markierung) füllen. Deckel schliessen, am Milchaufschäumer das Rezept «Viennois» auswählen und Starttaste drücken.

SCHRITT 04

Den kalten Schaum direkt auf den Kaffee giessen.

SCHRITT 02

1 Kugel Vanilleeis in das REVEAL Glas geben.

SCHRITT 03

110 ml Vaniglia direkt in das Glas extrahieren.

SCHRITT 05

Mit Kürbiskernen und Kernöl garnieren.