

AFFOGATTO VANIGLIA- CITROUILLE

🕒 2 min

💡 Facile

MATÉRIEL


Appareil connecté pour recettes à base de lait Barista
Verres à café glacé Reveal
Creatista Plus
Cuillère à crème glacée

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)



INGRÉDIENT(S)

Crème glacée à la vanille
100 g 

Lait 1.5%
100 ml 

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Versez le lait froid directement dans l'appareil Barista (jusqu'à atteindre le niveau minimal indiqué). Fermez le couvercle, sélectionnez la recette « Café viennois » sur l'appareil et appuyez sur la touche Marche.

ÉTAPE 04

Versez la mousse froide directement par-dessus le café.

ÉTAPE 07

Il ne vous reste plus qu'à déguster!

ÉTAPE 02

Dans un verre à recettes glacées Reveal, ajoutez une boule de crème glacée à la vanille.

ÉTAPE 05

Parsemez de sucre brun. À l'aide d'un chalumeau, faites caraméliser le sucre sur le dessus.

ÉTAPE 03

Préparez 110 ml de café Créations Barista aromatisé Vaniglia par-dessus.

ÉTAPE 06

Ajoutez des lamelles de pomme fraîche par-dessus la mousse de lait.