



## 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.