

AFFOGATTO VANIGLIA COURGE

🕒 2 min

👤 Facile




MATÉRIEL

MOUSSEUR À LAIT BARISTA
REVEAL Cold Coffee

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS




INGRÉDIENTS

Barista Creations Flavoured
Vaniglia  110

Crème glacée vanille  100 g

Graines de courge  5 g

Lait 1,5 % de matières
grasses  100

Huile de pépins de courge  5 g

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 viennois sur l'appareil et démarrez.

ÉTAPE 04

Versez la mousse froide directement sur le café.

ÉTAPE 02

Dans un verre **REVEAL Ice**, ajoutez 1 boule de glace à la vanille

ÉTAPE 05

Garnissez avec des graines de courge et de l'huile de graines de courge.

ÉTAPE 03

Extrayez ensuite 110 ml du café **Vaniglia**.