

# REVERSO GOLDEN CARMEL TOFFEE

🕒 2 min

💡 Facile





## MATÉRIEL

VERTUO MUG

## CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

### INGRÉDIENTS

Barista Creations Flavoured  
Golden Caramel   
230 ml

Lait 1,5 % de matières  
grasses   
50 ml

Confiture de lait   
15 g

Caramel fondant   
5 g

Brin de romarin frais   
20 g

### INSPIRATIONS



## COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

### ÉTAPE 01

Sur le fond du mug **Vertuo**, mettez du dulce de leche, puis versez le lait froid.

### ÉTAPE 02

Placez le brin de romarin directement dans le mug.

### ÉTAPE 03

Extrayez 230 ml du café **Golden Caramel** directement dans le mug.

### ÉTAPE 04

Garnissez de caramel fondant sur une baguette.