

RICH CHOCOLATE PEAR & ALMOND VIENNOIS

🕒 3 min

👉 Fácil




MATERIALES

Máquina Barista
Vertuo Mug

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

1.5% Milk
100 ml 

Chocolate Líquido
15 g 

INSPIRACIONES



¡COMENCEMOS!

PASO 01

Vierte leche fría directamente en la máquina Barista (hasta el nivel más bajo). Cierra la tapa, selecciona la receta de cappuccino en el aparato y pulsa el botón de inicio.

PASO 02

PASO 02

Extrae una cápsula Rich Chocolate (230 ml) en la taza.

PASO 03

Con la cuchara del aparato Barista, añade un poco de espuma caliente sobre el café.

Decora con una pera en almíbar en un palillo. Añade almendra rallada y cubre con jarabe de chocolate por encima.