

# 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

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

### PASO 03

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

### PASO 04

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