NESPRESSO | RECIPES

CAFÉ VIENNOIS CHOCOLAT RICHE, POIRE ET AMANDE

3 min Facile

MATÉRIEL

Vertuo Pop + Noir Réglisse
Appareil Nespresso Barista

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)

INGRÉDIENT(S)

Chocolat Riche (230 ml)
230 ml

Lait 1.5%
100 ml

Sauce au Chocolat
15 g

Amandes effilées
5 g

Poires au sirop
25 g

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 « Cappucino » sur l'appareil et appuyez sur la touche Marche.

ÉTAPE 02

Préparez 230 ml de café Créations Barista aromatisé Chocolat Riche dans la tasse.

ÉTAPE 03

Utilisez la cuillère de l'appareil Barista pour prélever de la mousse de lait chaude et la déposer sur le dessus de votre café.

ÉTAPE 04

Garnissez le tout d'une poire au sirop piquée sur une baguette. Ajoutez les amandes effilées et couvrez de sauce au chocolat.

ÉTAPE 05

Il ne vous reste plus qu'à déguster !