

# VIENNOIS RICH CHOCOLATE POIRES ET AMANDES

🕒 3 min

👉 Facile




## MATÉRIEL


MOUSSEUR À LAIT BARISTA  
VERTUO MUG

## CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

## INGRÉDIENTS

Barista Creations Flavoured  
Rich Chocolate   
230

Lait 1,5 % de matières grasses   
100

Sauce au chocolat   
15 g

Amandes   
5 g

Poire au sirop   
25 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 « Cappuccino » sur l'appareil et appuyez sur le bouton de démarrage.

### ÉTAPE 02

### ÉTAPE 02

Extrayez 230 ml du café **Rich Chocolate** directement dans le mug.

### ÉTAPE 03

Avec une cuillère non métallique, ajoutez la mousse de lait chaude sur le café.

### ÉTAPE 04

Garnissez d'une poire au sirop sur une baguette. Ajoutez les amandes effilées et nappez de sauce au chocolat.