

MACCHIATO GLACÉ AU Caramel

  Facile

MATÉRIEL

Verres à café glacé Reveal
Aeroccino 3 ou un moussEUR à lait
Pixie

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)



INGRÉDIENT(S)

Cubes de glace 
150 g

Sirop aromatisé de votre
choix 
20 ml

Lait 
80 ml

Caramel Doré 
1 capsule

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Placez 150 g de glaçons dans un verre à café glacé.

ÉTAPE 02

Extraire 1 capsule de Caramel Doré par-dessus la glace, puis remuez pour refroidir la boisson.

ÉTAPE 03

Versez 80 ml de lait dans le moussEUR et utilisez la fonction « Mousse froide ».

ÉTAPE 04

Versez la mousse de lait froide sur le café, en laissant le lait former une couche à la surface.

ÉTAPE 05

Ajoutez le sirop aromatisé de votre choix. Libérez votre créativité en jouant avec différents arômes, comme le caramel et la vanille.