

# RISTRETTO CLASSICO THYME DARK CHOCO MACCHIATO

🕒 6 minutes 🏠 Facile



## COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

### MATÉRIEL

Cuillère  
MOUSSEUR À LAIT BARISTA

### CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

### INGRÉDIENTS

Lait 1,5 % de matières grasses   
100 ml

Chocolat noir   
2

### INSPIRATIONS



#### ÉTAPE 01

Versez 100 ml de lait (1,5 % de matière grasse) directement dans votre appareil **Nespresso Barista** ou votre **Aeroccino 4**.

#### ÉTAPE 02

Versez la mousse de lait chaud sur votre café à l'aide de la cuillère non métallique.

#### ÉTAPE 03

À savourer sans modération !

#### ÉTAPE 04

Fermez le couvercle, sélectionnez la recette cappuccino sur l'appareil et appuyez sur la touche de démarrage.

#### ÉTAPE 05

Déposez quelques feuilles de thym frais sur la mousse.

#### ÉTAPE 06

Préparez une capsule de **Ristretto Classico** (25 ml) dans une tasse à espresso **Vertuo**.

#### ÉTAPE 07

Saupoudrez de chocolat noir **Nespresso** fraîchement râpé.