

DÉLICE GLACÉ SOUS LES COCOTIERS

🕒 5 min.

💡 Facile

MATÉRIEL

Appareil connecté pour recettes à
base de lait Barista

Grand verre à recette Barista

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)



INGRÉDIENT(S)

Saveur de noix de coco
tropicale sur glace



1 capsule

Cubes de glace

6 pièces



Sirop d'orgeat (amande)

15 ml



Lait 1.5%

170 ml



Poudre de fleur de pois
papillon



0.5 cuillère à café

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Dans un grand verre à recettes Barista, placez six glaçons (de 30 g chacun), ajoutez 15 ml de sirop d'amande, puis versez 70 ml de lait 1,5 % froid.

ÉTAPE 02

Versez ensuite 100 ml de lait 1,5 % dans votre mousser à lait digital Barista et ajoutez 1/2 cuillère à thé de poudre de fleur de pois papillon.

Fermez le couvercle, puis sélectionnez la recette « Espresso Macchiato sur glace » et appuyez sur la touche Marche.

ÉTAPE 03

Lorsque la mousse bleue est prête, versez-la dans le verre à recettes Barista, par-dessus la glace et le lait.

ÉTAPE 04

Dans le verre, extrayez 80 ml du mélange Saveur noix de coco tropicale sur glace à l'aide du mode expert de votre Vertuo Next ou Vertuo Pop (appuyez deux fois sur la touche Café, dont la couleur passera au bleu turquoise. L'extraction commencera ensuite).

ÉTAPE 05

Ajoutez une pensée fraîche ou des pétales de centaurée bleuet séchés par dessus.