

AFFOGATO DORÉ AU SAFRAN

🕒 5 min.

👤 Facile


MATÉRIEL

Appareil connecté pour recettes à base de lait Barista

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)



INGRÉDIENT(S)

Lait froid 1.5%
100 ml 

Crème glacée à la vanille
1 boule 

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Dans un bol à affogato (ou une tasse à cappuccino), placez une boule de crème glacée à la vanille.

ÉTAPE 02

Versez ensuite 100 ml de lait 1,5 % froid dans votre mousser à lait digital Barista et ajoutez-y une pincée de safran. Fermez le couvercle, puis sélectionnez la recette « Cappuccino » et appuyez sur la touche Marche.

ÉTAPE 03

En attendant que le lait soit prêt, procédez à l'extraction de 40 ml de café Cadiz Espresso et versez-le autour de la crème glacée dans le bol à affogato.

ÉTAPE 04

Récupérez la mousse de lait aromatisée du mousser à lait digital et versez-la par-dessus la crème glacée et l'espresso.

ÉTAPE 05

Pour apporter une touche de couleur, terminez votre recette en ajoutant un peu de safran sur le dessus.