

LATTÉ GLACÉ DOUCE BRISE MARINE




Facile

MATÉRIEL

Mousseur à lait Aeroccino
Petits verres à recette Barista


CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)

INGRÉDIENT(S)

Créations Barista Freddo
Delicato 
1 capsule

Cubes de glace 
3 pièces

Sirop de vanille Monin 
10 ml

Lait froid 1.5% 
150 ml

Thym 

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Dans un petit verre à recettes Barista, placez trois glaçons (de 30 g chacun), ajoutez 10 ml de sirop de vanille, puis versez 50 ml de lait 1,5 % froid.

ÉTAPE 04

Procédez à l'extraction de 40 ml de café Freddo Delicato dans le verre, directement par-dessus les autres ingrédients.

ÉTAPE 02

Ensuite, dans votre Aeroccino, versez 100 ml de lait froid, fermez le couvercle et appuyez sur la touche Mousse froide.

ÉTAPE 05

Froissez une branche de thym frais pour en libérer les arômes et placez-la sur la boisson pour profiter d'un moment café froid apaisant et rafraîchissant.

ÉTAPE 03

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