

DÉLICE GLACÉ DE LA CÔTE

  Facile


MATÉRIEL

Mousseur à lait Aeroccino

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)




INGRÉDIENT(S)

Créations Barista Leggero Glacé 
1 capsule

Cubes de glace 
6 pièces

Sirop de vanille Monin 
15 ml

Lait 1.5% 
170 ml

Thym 
0 Garniture

INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

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

ÉTAPE 04

Dans le verre, extrayez 80 ml de café Leggero Glacé.

ÉTAPE 02

Ensuite, dans votre Aeroccino, versez 100 ml de lait 1,5 % 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 et le sirop de vanille.