

SUMMER SHAKERATO

🕒 5 min.

👉 Fácil



MATERIALES

Agitador
Small Barista Recipe Glass

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS


INGREDIENTES


BARISTA CREATIONS
FREDDO INTENSO 
1 cápsula

Cubos de hielo 
5 Pedazos

Cáscara de naranja 
1 Pedazo

Leche de almendras Barista 
90 ml

Jarabe de caramelo 
10 ml

BARISTA CREATIONS
FREDDO INTENSO 
1 cápsula

INSPIRACIONES



HAGÁMOSLO!

PASO 01

En un vaso pequeño de recetas de barista, coloque 3 cubitos de hielo (de 30 g cada uno), agregue 10 ml de jarabe de caramelo y luego vierta 90 ml de leche de almendras de barista.

PASO 04

Vierta el espresso batido en el vaso, directamente sobre los demás ingredientes.

PASO 02

Corta un pequeño trozo de ralladura de naranja, frótalo entre tus manos para liberar los aromas y agrégalo al vaso.

PASO 05

Golpea una rama de romero fresco para liberar los aromáticos y colócala encima de la bebida junto con otro trozo o ralladura de naranja para capturar la esencia de la vibrante Sicilia.

PASO 03

Extrae 40 ml de Freddo Intenso en una coctelera, añade 2 cubitos de hielo (de 30 g cada uno) y agita vigorosamente durante 10 segundos hasta que el espresso esté ligero y espumoso.