NESPRESSO | RECIPES

REVERSO DORÉ ÉRABLE ET PACANE

Facile

MATÉRIEL

Tasse à café VERTUO
Vertuo Pop + Jaune Mangue

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)

INGRÉDIENT(S)

Créations Barista Érable et Pacane
1 capsule

Sirop d'érable
15 ml

Lait
115 ml

Sirop d'érable
120 ml, Garniture optionnelle

INSPIRATIONS

COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01
AJOUTER 15 ML DE SIROP D'ÉRABLE À UNE GRANDE TASSE À CAFÉ.

ÉTAPE 02
AJOUTER 115 ML DE LAIT FROID ET LE MÉLANGER AU SIROP D'ÉRABLE.

ÉTAPE 03
PRÉPAREZ UNE CAPSULE DE CAFÉ CRÉATIONS BARISTA ÉRABLE ET PACANE PAR-DESSUS, EN UTILISANT LE MODE COFFEE CREATIONS. DOUBLE-CLIQUEZ SUR LE BOUTON CAFÉ POUR L'ACTIVER. VOUS VERREZ ALORS QUE LE BOUTON CLIGNOTE EN TURQUOISE, CE QUI VOUS CONFIRME QUE VOTRE MACHINE PRÉPARERA DÉSORMAIS UNE EXTRACTION CONCENTRÉE DE 80 ML AU LIEU DE 230 ML.

ÉTAPE 04
ÉTAPES OPTIONNELLES POUR LA GARNITURE DE TIRE D'ÉRABLE

ÉTAPE 1 : PLACER UN BOL PEU PROFOND CONTENANT DE LA GLACE AU CONGÉLATEUR PENDANT PLUSIEURS HEURES.
 ÉTAPE 2 : VERSER 120 ML DE SIROP D'ÉRABLE DANS UNE CASSEROLE.
ÉTAPE 3 : À FEU MOYEN, LAISSER BOUILLIR DE 1 MIN 30

ÉTAPE 05
AJOUTER LA GARNITURE DE TIRE D'ÉRABLE SUR LE DESSUS DE LA TASSE À CAFÉ OU REMUER VOTRE RECETTE AVEC POUR UNE EXTRA GOURMANDISE.

À 2 MINUTES, JUSQU'À CE QUE LE SIROP ATTEIGNE 115 DEGRÉS.
ÉTAPE 4 : VERSER DÉLICATEMENT LE SIROP CHAUD SUR LA GLACE ET ATTENDRE QU'IL SE RAFFERMISSE.
ÉTAPE 5 : À L'AIDE D'UN BÂTONNET DE BOIS, ENROULER SOIGNEUSEMENT LE SIROP AUTOUR DU BÂTON POUR FORMER UNE BOULE ET LAISSER L'EXCÉDENT D'EAU S'ÉCOULER.