

# COCKTAIL UNFORGETTABLE PISCO ESPRESSO



Facile




## MATÉRIEL


Shaker  
Culinary Blow Torch  
Nespresso Machine Original


## CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS


## INGRÉDIENTS


Unforgettable Espresso 80 ml 


Glaçons (30 g chacun) 5 

Sirop de vanille 10 ml 

Quartier de citron vert bio non traité 5 ml 

Jus d'ananas 50 ml 

Pisco 40 ml 

Tranche d'ananas frais + 2 feuilles 2 

Amandes 1 

## INSPIRATIONS



## COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

### ÉTAPE 01

Dans un shaker, versez 10 ml de sirop de vanille, un quartier de citron vert pressé, 50 ml de jus d'ananas et 40 ml de pisco.

### ÉTAPE 04

Extrayez 2 capsules d'**Unforgettable Espresso** directement dans le shaker, ajoutez 2 glaçons, fermez hermétiquement, secouez vigoureusement pendant 15 secondes, puis versez doucement sur le mélange avec une cuillère.

### ÉTAPE 02

Filtrez et versez le mélange dans votre verre **BARISTA Festive**. Rincez votre shaker. Ajoutez 3 glaçons (30 g chacun) dans le shaker et fermez-le hermétiquement. Agitez vigoureusement pendant 10 secondes.

### ÉTAPE 05

Optionnel : saupoudrez un morceau d'ananas de sucre brun, caramélisez-le à l'aide d'un chalumeau culinaire, puis fixez-le sur le bord du verre. Enfin, collez les 2 feuilles sur le morceau d'ananas.

### ÉTAPE 03

Filtrez le mélange dans votre verre. Rincez le shaker à l'eau pour le nettoyer.