

GOURMET ALMOND CROISSANT LATTE

🕒 5 mins.

💡 Facile




MATÉRIEL


Culinary Blow Torch
Nespresso Machine Original

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

INGRÉDIENTS

Almond Croissant Flavour 110 

Lait 1,5 % de matières grasses 100 

Sucre roux Nespresso 4 g 

Amandes 1 

INSPIRATIONS

COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

ÉTAPE 01

Versez 100 ml de lait à 1,5 % directement dans votre appareil **Barista Nespresso** ou votre **Aeroccino 4**.

ÉTAPE 02

Versez le lait chaud et la mousse dans votre verre. Vaporisez avec de l'eau de fleur d'oranger.

ÉTAPE 03

Fermez le couvercle, sélectionnez la recette latte macchiato sur l'appareil et appuyez sur la touche de démarrage.

ÉTAPE 04

Saupoudrez 4 grammes de sucre brun **Nespresso** par-dessus et utilisez un chalumeau de cuisine pour le caraméliser façon crème brûlée.

ÉTAPE 05

Extrayez 110 ml du café **Almond Croissant Flavour** dans votre verre **BARISTA Festive** (ou équivalente).

ÉTAPE 06

Pour terminer, vaporisez un peu d'eau de fleur d'oranger sur la mousse et décorez avec une amande entière.