

## VERTUO CINNAMON CLOUD LATTE

⌚ 5 mins.

chef Fácil



### ¡COMENCEMOS!

#### MATERIALES

#### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

#### INGREDIENTES

1.5% Milk  
120 ml



Canela en polvo  
1



Varita de canela  
1 Pieza



#### INSPIRACIONES



#### PASO 01

En un sifón para crema de 0,5 L, coloca 500 ml de crema y una cápsula\* del cargador para sifón. Luego agítalo enérgicamente.

#### PASO 02

Calienta 120 ml de leche al 1.5% con el dispositivo Barista (modo leche caliente).

#### PASO 03

En una taza Festive, coloca 10 ml de jarabe de dátil y extrae 80 ml (haz doble clic en tu máquina) de café VERTUO Cinnamon & Tamarind.

#### PASO 04

Vierte la leche caliente en la taza y añade 60 g de crema batida por encima.

#### PASO 05

Agrega una rama de canela a la crema y espolvorea un poco de canela en polvo.

#### PASO 06

**Opcional:** Infusiona una bolsa de té chai en 70 ml de agua caliente, enfrialo y agrégalo al sifón junto con la crema.