

LATTE AÉRIEN À LA CANNELLE

⌚ 5 mins.

✖ Facile

MATÉRIEL

Siphon à crème fouettée

CAFÉ(S) NESPRESSO RECOMMANDÉ(S)



INGRÉDIENT(S)

Lait 1.5%
120 ml



Crème 35 %
500 ml



Cannelle en Poudre
1 Pincée



Bâton de Cannelle
1 pièce



INSPIRATIONS



COMMENT FAIRE

ÉTAPE 01

Placez 500 ml de crème dans un siphon à crème fouettée (de 0,5 L). Veillez aussi à charger dans votre siphon une cartouche de gaz*. Secouez ensuite énergiquement.

ÉTAPE 02

Faites chauffer 120 ml de lait à 1,5 % de M.G. avec l'appareil Barista (mode lait chaud).

ÉTAPE 03

Dans une tasse de la collection festive, versez 10 ml de sirop de dattes et préparez 80 ml de café Vertuo Cannelle et tamarin (double-clic pour le mode Création).

ÉTAPE 04

Versez le lait chaud dans la tasse et ajoutez 60 g de crème fouettée sur le dessus.

ÉTAPE 05

Ajoutez un bâton de cannelle dans la crème et saupoudrez de cannelle en poudre.

ÉTAPE 06

Facultatif : Faites infuser un sachet de thé chai dans 70 ml d'eau chaude, laissez-le refroidir et ajoutez l'eau dans le siphon, avec la crème.

