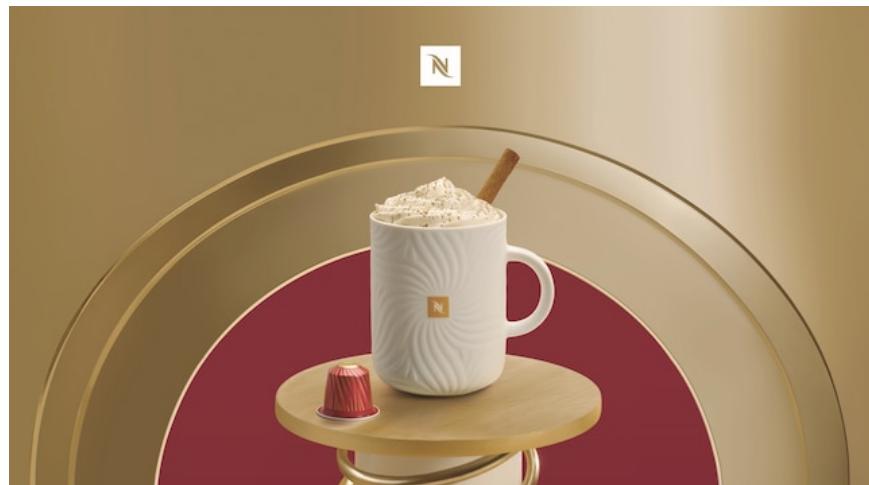


ORIGINAL CINNAMON CLOUD LATTE



Fácil



¡COMENCEMOS!

MATERIALES

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

1.5% Milk
100 ml



Varita de canela
1 Pieza



Canela en polvo
1



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 100 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 110 ml de café Original 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.

INSPIRACIONES

