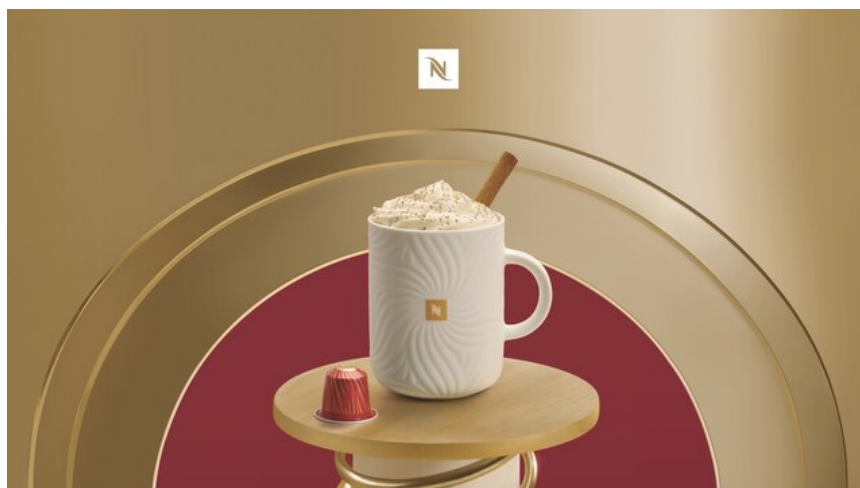


CINNAMON CLOUD LATTE

🕒 5 minuti

👤 Facile




MATERIALI

Sifone per montare la panna


CAFFÈ CONSIGLIATI

INGREDIENTI

Sciroppo di datteri 10 ml 

1,5% di latte intero 100 ml 

Panna 3,5% di grassi 500 ml 

Bastoncino di cannella 1 

Cannella in polvere 1 

ISPIRAZIONE



COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

STEP 01

Versare 500 ml di panna e una cartuccia* in un sifone da 0,5 l. Scuotere energicamente.

STEP 02

Riscaldare 100 ml di latte parzialmente scremato con l'apparecchio BARISTA (modalità latte caldo).

STEP 03

Versare 10 ml di sciroppo di datteri ed estrarre 110 ml di Original Festive Collection Flavoured Cinnamon and Candied Tamarind direttamente in una mug Festive.

STEP 04

Versare il latte caldo nella mug e aggiungere 60 g di panna montata.

STEP 05

Aggiungere una stecca di cannella nella panna e spolverare un po' di cannella in polvere.

STEP 06

Facoltativo: mettere in infusione una bustina di tè chai in 70 ml di acqua calda, far raffreddare e aggiungere al sifone con la panna.