



MANO A MANO

Difficulté : moyen Temps de préparation : 2min Sélection : Après-midi/Soir

INGRÉDIENTS

- Grand Cru Lungo Guatemala
- Sirop Barbe à Papa
- Boule de glace double crème et meringue.
- Lait
- Perles de sucre colorées

PRÉPARATION

- Déposer deux boules de glace de double crème et meringue dans le shaker.
- Faire couler un Grand Cru Lungo Origin Guatemala sur la glace. Secouer vivement.
- Verser le contenu du shaker dans un grand verre à recette froide.
- Appuyer sur la touche mousse de lait froide.
- Lorsque celle-ci coule, incorporer 2 cl de sirop Barbe à Papa.
- Décorer la mousse de lait de perles colorées sucrées.

« Toutes nos créations contiennent des allergènes, si vous êtes sujet aux allergies alimentaires, veuillez vous adresser à la personne qui confectionne la recette. »



Création : Cheffe Barista Pro Nespresso Suisse