



CAFÉ GLACÉ Caramel

Difficulté : moyen

Temps de préparation : 2min

Sélection : Après-midi

INGRÉDIENTS

- Double Espresso Caramel
- 2 boules de glaces caramel
- Sauce caramel
- Sirop de Caramel
- Lait

PRÉPARATION

- Préparer la mousse de lait aromatisée à la vanille.
- Dans un shaker, placer deux boules de glace caramel et faire couler deux Espresso Caramel.
- Bien shaker le tout, puis verser le contenu dans un grand verre à recette froide.
- Mettre deux cuillérées de glace pillée, puis déposer la mousse de lait aromatisée.

« 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