



GOURMANDISE ÉPICÉE

Difficulté : facile

Temps de préparation : 3min

Sélection : Après-midi

INGRÉDIENTS

- 2 Ristrettos Origin India
- 2 cuillères à café de crème de marron
- 1 bonhomme de pain d'épices
- 500 ml de crème liquide
- 4 cuillères à soupe de sirop saveur "pain d'épices"
- Petits sapins en sucre

PRÉPARATION

- Préparez votre siphon de chantilly avec le sirop au pain d'épices et la crème liquide.
- Insérer les deux cartouches de gaz dans le siphon
- Déposez 2 cuillères à café de crème de marron au fond de votre tasse
- Versez le double Ristretto Origin India par-dessus
- Recouvrez votre tasse de crème chantilly
- Décorez de petits sapins en sucre

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



Création : Bobo Delphine
Cheffe Barista Pro Nespresso Suisse