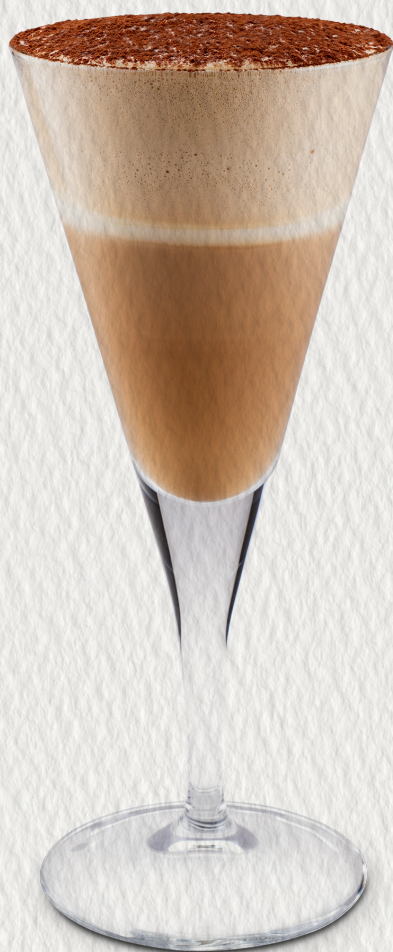




CANDELAS



BANNY



DESCRIPCIÓN:

Café doble ristretto, leche y sirope de caramelo, con capa de leche fría emulsionada. Decorado con cacao.



INGREDIENTES:

- 40 ml de café
- 30 ml de sirope de caramelo
- 30 ml de leche
- Cacao



ELABORACIÓN:

Crea la base del combinado con el café doble ristretto, la leche y el sirope de caramelo. A continuación, crema todo junto en una jarra con la lanza de vapor. Después vierte el contenido en la copa. A parte, elabora crema de leche fría en una cafetera de émbolo y añádela muy despacio al combinado. Para finalizar, decora con cacao puro en polvo.

SIBARISTAS