



CANDELAS



BLACK & WHITE COFFEE



DESCRIPCIÓN:

Café doble espresso sobre base de salsas de chocolate negro y blanco, con leche caliente emulsionada.



INGREDIENTES:

- 60 ml de café
- 15 ml de salsa de chocolate negro
- 15 ml de salsa de chocolate blanco
- Leche



ELABORACIÓN:

Crea una base con 2 salsas, primero añade la de chocolate negro y por encima la salsa de chocolate blanco. A continuación, añade suavemente 2 espressos y para terminar la leche caliente emulsionada.

SIBARISTAS