



CANDELAS



CREMA



DESCRIPCIÓN:

Café espresso sobre base de leche caliente emulsionada y nata semimontada. Decorado con virutas de chocolate.



INGREDIENTES:

- 30 ml de café
- Leche
- Nata para montar
- Virutas de chocolate



ELABORACIÓN:

Crea una base con leche caliente emulsionada, añade un café espresso y a continuación nata semimontada en forma de espiral. Para finalizar, decora con virutas de chocolate.

SIBARISTAS