



CANDELAS



HAZELNUT



DESCRIPCIÓN:

Café espresso sobre base de salsa de avellana y chocolate, con leche caliente emulsionada. Decorado con cacao.



INGREDIENTES:

- 30 ml de café
- 15 ml de salsa hazelnut
- Leche
- Cacao



ELABORACIÓN:

Crea una base de salsa hazelnut, añade suavemente un espresso y a continuación la leche caliente emulsionada. Para decorar, espolvorea por encima con cacao puro.

SIBARISTAS