



Liégeois

■ Préparez un espresso dans une tasse Espresso et ajoutez 2 cuillères à soupe de sirop de sucre. ■ Conservez votre espresso au frais pendant quelques minutes. ■ Déposez une boule de glace au café dans un verre à pied pas trop étroit. ■ Versez votre espresso sucré sur la boule de glace. ■ Ajoutez de la crème fouettée à volonté sur le dessus. ■ Vous pouvez, si vous le souhaitez, saupoudrer la crème fouettée de copeaux ou de chocolat en poudre.

Conseillé avec un Ristretto, un Arpeggio ou un Decaffeinato Intenso



Difficulté de réalisation : *



Tous les moments NESPRESSO

Au gré des moments ou de votre humeur, vos envies de café prennent plus d'un visage. Voilà pourquoi *Nespresso* vous propose un choix de 12 Grands Crus tous aussi rares que différents.

Nous vous proposons aujourd'hui d'ajouter une nouvelle touche d'imagination à la préparation de vos cafés en découvrant nos recettes et, parmi elles, des cocktails rafraîchissants à la saveur surprenante.

Nous vous invitons à faire de tous vos moments de dégustation une expérience nouvelle, ne ressemblant qu'à vous.



Cappuccino

■ Remplissez une demi-tasse Cappuccino de lait entier bien froid (env. 40 ml). ■ Faites mousser en plongeant la buse vapeur dans le lait froid jusqu'à ce que la mousse remplisse la tasse. ■ Retirez la tasse et faites refroidir le système comme indiqué sur le mode d'emploi de votre machine. ■ Déposez la tasse remplie de mousse sur la grille de la machine et faites couler l'équivalent d'une tasse Espresso directement dans la tasse. ■ Ajoutez du sucre à votre convenance. ■ Saupoudrez de cacao et dégustez.

Conseillé avec un Ristretto, un Arpeggio ou un Decaffeinato Intenso



Difficulté de réalisation : **



Viennois

■ Préparez deux espressos (2 x 40 ml) dans une tasse Cappuccino et sucrez à votre convenance. ■ Déposez une quantité généreuse de crème fouettée sur le dessus. ■ Saupoudrez de cacao et dégustez ce dessert raffiné.

Conseillé avec un Roma, un Capriccio ou un Decaffeinato Intenso



Difficulté de réalisation : **



Espresso Macchiato

■ Préparez un espresso (40 ml) dans une tasse Espresso et sucrez à votre convenance. ■ Ajoutez tout simplement à votre espresso une pointe de mousse de lait que vous aurez préalablement préparée en utilisant la buse vapeur. Pour une douceur moyenne, déposez délicatement une à deux cuillères à soupe de mousse de lait sur le dessus. ■ Ajoutez des copeaux de chocolat sur la mousse de lait et dégustez.

Conseillé avec un Arpeggio, un Volluto ou un Decaffeinato



Difficulté de réalisation : **



Cappuccino Glacé

■ Préparez un lungo (110 ml) dans une tasse Lungo. ■ Ajoutez du sucre à votre convenance, puis versez la préparation dans un grand verre accompagnée de 4 à 5 cuillères à soupe de glace pilée. ■ Remplissez votre pot à lait Nespresso (en acier inox) de lait entier bien froid au quart (env. 150 ml) et faites mousser une partie du lait en y plongeant la buse vapeur. ■ Retirez le pot à lait et faites refroidir le système comme indiqué sur le mode d'emploi de votre machine. ■ Ajoutez le lait ainsi émulsionné et déposez délicatement 3 ou 4 cuillères à soupe de mousse de lait sur le dessus. ■ Saupoudrez le tout de cannelle, de muscade ou de copeaux de chocolat à souhait et dégustez.

Conseillé avec un Vivalto ou un Decaffeinato Lungo



Difficulté de réalisation : *



Espresso Glacé

■ Préparez quatre espressos (4 x 40 ml) dans un shaker et sucrez à votre convenance. ■ Ajoutez 5 cuillerées à soupe de glace pilée et secouez vigoureusement pendant 30 secondes pour obtenir une mousse onctueuse. ■ Servez de préférence dans un verre.

Conseillé avec un Capriccio, un Così ou un Decaffeinato Intenso



Difficulté de réalisation : *



Latte Macchiato

■ Remplissez un verre de 150 ml de lait frais et faites-le mousser en utilisant la buse vapeur. ■ Préparez ensuite un espresso dans une tasse Espresso et versez-le dans le lait contre le bord du verre en utilisant le dos d'une cuillère pour obtenir un bel effet trois couches (lait chaud, café, mousse de lait).

Conseillé avec un Ristretto, un Arpeggio ou un Decaffeinato Intenso



Difficulté de réalisation : *