FICHE RECETTE

Delidrinks

Cocooning Macchiato

Chocolat, café & caramel salé : un macchiato gourmand sur base végétale amande, nappé de crème fouettée.

Préparation 5 min

Boisson chaude



Ingrédients

PRODUIT	RÉF.	DOSAGE
Café Urban Red Hello Jungle	107601	1 expresso
Chocolat en poudre Le Joyau Monbana	113006	10 g
Boisson végétale Amande Barista Alpro	000083	200 ml
Sauce Caramel Salé Monin	112310	—
Sirop Caramel Beurre Salé	115877	1 pression
Crème fouettée	—	—
Bonbon caramel (facultatif)	—	1

Références commandables sur delidrinks.com

Préparation

1. Chauffez 200 ml de boisson végétale amande à la buse vapeur. Ajoutez 10 g de chocolat en poudre et 1 pression de sirop Caramel Beurre Salé, puis mélangez.
2. Dans un grand verre, versez au fond une fine couche de sauce Caramel Salé, puis 1 expresso.
3. Recouvrez avec le chocolat chaud.
4. Nappez de crème fouettée et de sauce Caramel Salé. Vous pouvez ajouter un bonbon caramel en guise de friandise.