Velvet Latte Ube

Un latte gourmand et graphique, entre douceur lactée, pointe exotique d'ube et nappage chocolat blanc.

Préparation 5 min | Boisson chaude



Ingrédients

PRODUIT	RÉF.	DOSAGE
Lait ou alternative végétale	—	150 ml
Concentré Ube Monin	115936	30 ml
Crème fouettée	—	Qs
Sauce Chocolat Blanc Monin	112307	Qs

Références commandables sur delidrinks.com

Préparation

1. Chauffez 150 ml de lait ou d'alternative végétale à la buse vapeur, jusqu'à obtenir une texture chaude et légèrement mousseuse.
2. Ajoutez 30 ml de Concentré d'Ube Monin (environ 3 pressions) et mélangez soigneusement pour bien l'incorporer.
3. Versez la préparation dans un verre à latte pour mettre en valeur sa jolie couleur violette.
4. Ajoutez généreusement une couche de crème fouettée, nappez de Sauce Chocolat Blanc Monin, puis servez.