

Ube velvet latte

Un latte chaud, gourmand et coloré, monté à la buse vapeur et nappé de chocolat blanc.

Préparation 3 min

Boisson chaude



Ingrédients

PRODUIT	RÉF.	DOSAGE
Lait (ou alternative végétale)	—	150 ml
Concentré d'Ube Monin	115936	30 ml 3 pressions
Crème fouettée	—	—
Sauce Chocolat blanc Monin	112307	—

Références commandables sur delidrink.com

Préparation

- 1 Chauffer à la buse vapeur 150 ml de lait (ou alternative végétale).
- 2 Ajouter 30 ml (3 pressions) de concentré d'Ube et mélanger.
- 3 Verser dans un verre à latte.
- 4 Recouvrir de crème fouettée et napper de sauce Chocolat blanc.

