

Συμβουλές για την παρασκευή ενός τέλειου
Cappuccino Freddo

Buondi
craft

Ζάχαρη

Μέτριος

Γλυκός

- 1.** Κάνω εκχύλιση ενός διπλού espresso (max 70 ml)



- 2.** Τοποθετώ τον διπλό espresso σε ένα σέικερ με αφροσυλλέκτη

- 3.** Συμπληρώνω τη ζάχαρη (προαιρετικά) και ανακατεύω



- 4.** Προσθέτω 1 - 2 παγάκια στο σέικερ...



- 5.** ...και χτυπάω το μίγμα στη μηχανή ανάδευσης στη χαμηλή σκάλα, ανοιγοκλείνοντας το διακόπτη για 1 - 2 δευτερόλεπτα (να σχηματιστεί κρέμα λιγότερη από 1 cm)



- 6.** Προσθέτω 5 - 6 παγάκια μεσαίου μεγέθους



- 7.** Συμπληρώνω με κρύο αφρόγαλο λίγο κάτω από τη μέση του ποτηριού



- 8.** Σερβίρω από την πλευρά του αφροσυλλέκτη του σέικερ και από ψηλά στο ποτήρι