

お家で簡単! 本格エスプレッソ



Pellini Drink Recipe

● エスプレッソマッキアート

1. デミタスカップにエスプレッソ1杯分(30ml)を注ぐ。
2. 同じカップに温めた牛乳30mlを入れる。
3. 泡立てたミルクフォームを入れる。(クレマイージー等で泡を立てると、美味しく出来上がる。)



Espresso Macchiato

● ウィンナーコーヒー

1. エスプレッソ2杯分(60ml)をカップに注ぐ。
2. エスプレッソにホイップを乗せる。



Vienna Coffee



ミルク泡立て器「クレマイージー」を使うと…

取っ手を上下に動かすだけ! たった30秒で、きめ細かい泡の出来上がり!!

● カプチーノ

上記エスプレッソマッキアートと同様の作り方で牛乳の量を3倍(90ml)に変えると、カプチーノが出来上がる。

● キャラメルラテ

1. カップにキャラメルシロップ10mlを入れる。
2. エスプレッソ1杯分(30ml)を加えて軽く混ぜる。
3. 温めた牛乳を入れる。
4. 泡立てたミルクフォームを入れる。(クレマイージー等で泡を立てると、美味しく出来上がる。)
5. キャラメルシロップをかける。



Caramel Latte

● カフェモカ

1. カップにホットチョコレート15mlを作る。
2. エスプレッソ1杯分(30ml)を加える。
3. 温めた牛乳を入れる。
4. 泡立てたミルクフォームを入れる。(クレマイージー等で泡を立てると、美味しく出来上がる。)
5. ココアパウダーを振る。



Cafe Mocha

● アフォガート

1. カップにバニラアイスを入れる。
2. エスプレッソ一杯分(30ml)を加える。



Affogato

● アイスカフェラテ

1. 氷の入ったグラスを用意する。
2. 牛乳(約100ml)を注ぐ。
3. エスプレッソ一杯分(30ml)を加える。

お好みでガムシロップを入れて調整して下さい。



Ice Cafe Latte

今すぐCheck!!

レシピ動画
配信中! ▶▶



Pellini