

ΧΜΑΣ STRAWBERRY MOCCA



ΥΛΙΚΑ

- 50gr Σοκολάτα Deluxe Cocoa
- 250ml Γάλα Πλήρες
- 10ml Σιρόπι Φράουλα
- 1 Δόση Espresso
-9gr Buondi Prestige
-9gr Buondi Honduras
- 20gr Σαντιγί
- Σκόνη Σοκολάτα

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

- > Τοποθετώ στη γαλατιέρα τη σοκολάτα, το γάλα και το σιρόπι
- > Ανακατεύω με ένα κουταλάκι για να ομογενοποιηθεί το μίγμα
- > Ζεσταίνω το μίγμα έως 60 βαθμούς C τοποθετώντας το ακροφύσιο εσωτερικά της γαλατιέρας δημιουργώντας στροβιλισμό

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- > Σερβίρω τον espresso στο ποτήρι 12oz
- > Προσθέτω το μίγμα σοκολάτας με κυκλικές κινήσεις για να ομογενοποιηθεί με τον καφέ
- > Προσθέτω τη σαντιγί κυκλικά ξεκινώντας από τα τοιχώματα του ποτηριού
- > Πασπαλίζω με τη σκόνη σοκολάτα

I love cafe



ΧΜΑΣ SPICY MOCCA



ΥΛΙΚΑ

- 50gr Αρωματική Σοκολάτα Τσίλι
- 250ml Γάλα Πλήρες
- 10ml Σιρόπι Σοκολάτα
- 1 Δόση Espresso
-9gr Buondi Prestige
-9gr Buondi Honduras
- 20gr Σαντιγί
- Σκόνη Κανέλα

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

- › Τοποθετώ στη γαλατιέρα τη σοκολάτα, το γάλα, το σιρόπι και την κανέλα
- › Ανακατεύω με ένα κουταλάκι για να ομογενοποιηθεί το μίγμα
- › Ζεσταίνω το μίγμα έως 60 βαθμούς C τοποθετώντας το ακροφύσιο εσωτερικά της γαλατιέρας δημιουργώντας στροβιλισμό

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- › Σερβίρω τον espresso στο ποτήρι 12oz
- › Προσθέτω το μίγμα σοκολάτας με κυκλικές κινήσεις για να ομογενοποιηθεί με τον καφέ
- › Προσθέτω τη σαντιγί κυκλικά ξεκινώντας από τα τοιχώματα του ποτηριού
- › Πασπαλίζω με τη σκόνη κανέλα

ΧΜΑΣ BISCUIT MOCCA



ΥΛΙΚΑ

- 50gr Αρωματική Σοκολάτα Λευκή Καραμέλα και Μπισκότο
- 250ml Γάλα Πλήρες
- 10ml Σιρόπι Καραμέλα
- 1 Δόση Espresso
-9gr Buondi Prestige
-9gr Buondi Honduras
- 20gr Σαντιγί
- 10gr Πολύχρωμα Κουφετάκια

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

- > Τοποθετώ στη γαλατιέρα τη σοκολάτα, το γάλα και το σιρόπι
- > Ανακατεύω με ένα κουταλάκι για να ομογενοποιηθεί το μίγμα
- > Ζεσταίνω το μίγμα έως 60 βαθμούς C τοποθετώντας το ακροφύσιο εσωτερικά της γαλατιέρας δημιουργώντας στροβιλισμό

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- > Σερβίρω τον espresso στο ποτήρι 12oz
- > Προσθέτω το μίγμα σοκολάτας με κυκλικές κινήσεις για να ομογενοποιηθεί με τον καφέ
- > Προσθέτω τη σαντιγί κυκλικά ξεκινώντας από τα τοιχώματα του ποτηριού
- > Προσθέτω τα πολύχρωμα κουφετάκια

ΧMAS SALTED CARAMEL MOCCA



ΥΛΙΚΑ

- 50gr Αρωματική Σοκολάτα Αλατισμένη Καραμέλα Γάλακτος
- 250ml Γάλα Πλήρες
- 10ml Σιρόπι Σοκολάτα
- 1 Δόση Espresso
-9gr Buondi Prestige
-9gr Buondi Honduras
- 20gr Σαντιγί
- 10gr Πολύχρωμη τρούφα

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

- Τοποθετώ στη γαλατιέρα τη σοκολάτα, το γάλα, το σιρόπι και την κανέλα
- Ανακατεύω με ένα κουταλάκι για να ομογενοποιηθεί το μίγμα
- Ζεσταίνω το μίγμα έως 60 βαθμούς C τοποθετώντας το ακροφύσιο εσωτερικά της γαλατιέρας δημιουργώντας στροβιλισμό

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- Σερβίρω τον espresso στο ποτήρι 12oz
- Προσθέτω το μίγμα σοκολάτας με κυκλικές κινήσεις για να ομογενοποιηθεί με τον καφέ
- Προσθέτω τη σαντιγί κυκλικά ξεκινώντας από τα τοιχώματα του ποτηριού
- Προσθέτω την τρούφα