

---

## Les recettes café Gourmandise de Spéculoos et Douceur de mon enfance par Nespresso

Avec ses Grands Crus de la plus haute qualité et ses machines design et innovantes, Nespresso a révolutionné l'univers du café, à la maison comme au restaurant, de sa préparation à sa dégustation. C'est pourquoi, aux quatre coins du monde, la marque est associée aux événements culinaires et gastronomiques majeurs. Aussi, c'est tout naturellement que Nespresso est partenaire de la 4<sup>ème</sup> édition de Paris des Chefs. Pendant 3 jours, les fins gourmets sont invités à savourer de délicieuses recettes café, concoctées par des Barista professionnels Nespresso : Gourmandise de Spéculoos et Douceur de mon enfance.

### Recette Gourmandise de Spéculoos

**Temps de préparation :** 5 minutes

**Difficulté de réalisation :** Moyen

**Ingrédients pour 1 Grand Verre à recette :**

1 cuillère de crème de Spéculoos

1 capsule de Ristretto, ou Decaffeinato Intenso (40 ml)

80 ml de lait entier

1 biscuit Spéculoos

**Préparation :**

Déposez 1 cuillère à café de crème de Spéculoos au fond du verre à recette, Préparez de la mousse de lait en utilisant l'Aeroccino+ ou votre machine Nespresso Lattissima. Versez-la dans votre verre à recette. Déposez le verre rempli de mousse sur la grille de la machine et faites couler l'équivalent d'une tasse Espresso. Enfin, saupoudrez de brisures de Spéculoos.

### Recette Douceur de mon enfance

**Temps de préparation :** 2 minutes

**Difficulté de réalisation :** Moyen

**Ingrédients pour 1 Grand Verre à recette :**

1 cuillère de coulis de framboise

1 capsule de Ristretto ou Decaffeinato Intenso (40 ml)

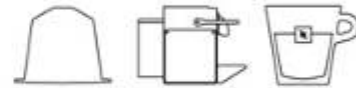
½ cuillère à café de poudre de vanille

1 cuillère de sucre vanillé

80ml de lait entier

**Préparation :** Déposez 1cuillère à café de coulis de framboise et une pointe de couteau de vanille en poudre au fond du verre à recette. Versez le lait entier froid dans le réservoir de lait et insérez la capsule. Déposez le verre sur la grille de la machine et faites couler l'équivalent d'une tasse Espresso. Saupoudrez de sucre vanillé. A l'aide d'un chalumeau, caramélisez le sucre sur le dessus de la mousse de lait. Ajoutez-y un fruit rouge de votre choix pour le décor.

**Les rendez-vous Experts Nespresso**



---

Afin de permettre aux Membres du Club d'enrichir leur culture café et de partager un moment privilégié autour d'un café d'exception, des Rendez-Vous Experts animés par des Spécialistes café *Nespresso* sont régulièrement organisés dans l'ensemble des Boutiques *Nespresso*.

Au menu : des initiations à la dégustation d'un Grand Cru et la réalisation de recettes café originales notamment.

**Service de Presse *Nespresso***

Weber Shandwick France : Elodie Larcis / Pauline Ménage  
[elarcis@webershandwick.com](mailto:elarcis@webershandwick.com) / [pmenage@webershandwick.com](mailto:pmenage@webershandwick.com)

Tél. : 01 47 59 56 32 / 43