



iSi[®]

Inspiring food.

SAKURA BLOSSOM LATTE

“Florale Krone für den Matcha Latte”

Zutaten:

300 ml Milch
150 ml Schlagsahne
50 ml Monin Cherry Blossom
Sirup
10 g Sakura-Pulver

Zubereitung:

1. Alle Zutaten verrühren oder mixen, bis sich das Sakura-Pulver vollständig aufgelöst hat.
2. Die Mischung direkt in den 0,5 L iSi Green Whip füllen.
3. Eine iSi Professional Charger - Eco Series Kapsel aufschrauben und 6- bis 8-mal kräftig schütteln. | Anschluss für mindestens 2 Std. kühlen.
4. Auf einem Iced Matcha Latte servieren und mit getrockneten Kirschblüten bestreuen.