



## Mango Latte Macchiato

Puré de mango <b>PONTHIER</b>	5cl
Espresso	1 (6cl)
Leche entera espumada	15cl
Caramelo líquido	CS

Verter el puré de mango **PONTHIER** en el fondo del vaso. Preparar el espresso en una jarra. Espumar la leche a 65°C. Verter en el vaso la leche espumada e incorporar el espresso lentamente. Dibujar un arabesco con el caramelo en la parte superior y servir.

Mangopüree <b>PONTHIER</b>	5cl
Espresso	1 (6cl)
Aufgeschäumte Vollmilch	15cl
Flüssigem Karamell	QS

Das Mangopüree **PONTHIER** in ein Glas gießen. Den Espresso in ein Kännchen laufen lassen. Die Milch auf 65°C aufschäumen. Die aufgeschäumte Milch in das Glas gießen und den Espresso vorsichtig unterrühren. Mit flüssigem Karamell verzieren.