



Latte Macchiato Mangue

Purée de mangue PONTHIER	5cl
Espresso	1 (6cl)
Lait entier monté	15cl
Caramel liquide	QS

Verser la purée de mangue **PONTHIER** dans le fond du verre. Faire couler l'espresso dans un jug. Monter le lait à 65°C. Verser dans le verre le lait monté et incorporer doucement l'espresso. Dessiner une arabesque avec le caramel sur le dessus, servir.

PONTHIER mango purée	5cl
Espresso	1 (6cl)
Whole milk, steamed	15cl
Liquid caramel	QS

Pour the **PONTHIER** mango purée into the bottom of the glass. Pour the espresso into a jug. Steam the milk to 65°C. Pour the steamed milk into the glass and gently stir in the espresso. Draw an arabesque shape on top with the caramel, serve.