



# Suizo

## Ingredientes

1 sobre de Chocolate a la Taza Nestlé, Leche Fría, Nata Montada

## Material

0

## Dificultad

Fácil

## ELABORACIÓN

- Disolver el contenido de un sobre de Chocolate a la Taza Nestlé en la leche fría.
- Calentar la leche y el chocolate con el vaporizador hasta conseguir el espesor deseado.
- Servir en la taza de Chocolate Nestlé.
- Colocar cuidadosamente y en forma de espiral, la nata montada.
- Espolvorear cacao (amargo) sobre la nata montada.

## TRUCOS

- Remover el chocolate antes de calentar.
- Accionar la salida de vapor a media potencia hasta conseguir el espesor deseado.
- Remover el chocolate antes de servir.

La nata deberá colocarse "desde fuera hacia dentro", de manera uniforme y delicada, siempre en forma de espiral.

## IMPORTANTE

- No agitar la jarra mientras se emulsiona el chocolate.
- Limpiar la lanza del vapor después de cada uso (limpiar y purgar).
- No dosificar exceso de nata, ya que será poco práctico en el momento de consumo.