

INSTRUCTION DE PRÉPARATION  
**POUR PRO**

g  
r  
e  
n

paste

*drink natural*



LA MAIN NOIRE

# GREEN PASTE : RÉALISATION D'UN GREEN LATTE

Pour une tasse de 200ml

## À la minute



Ajouter 8gr de Green Paste dans votre pichet à lait



Ajouter un fond d'eau chaude



Mélanger bien afin de dissoudre la pâte dans l'eau



Ajouter le lait de votre choix dans votre préparation



Chauffer et mousser votre préparation à la buse à vapeur



Verser votre Green Latte directement dans votre tasse



Saupoudrer de Green Latte Topping

## À l'avance

pour 500gr de concentré  
(se conserve au frais jusqu'à 5 jours)

100gr de Green Paste dans une casserole



Ajouter 400ml d'eau à 80°



Bien mélanger



Utiliser 40gr de concentré avec votre lait dans votre pichet (pour une boisson de 200ml).



Chauffer et mousser votre préparation à la buse à vapeur



Verser votre Green Latte directement dans votre tasse



Saupoudrer de Green Latte Topping

