

## 義式咖啡冰沙

🕒 10 分鐘+

💡 簡單

### 配件

1個Water Glass杯 (110 毫升/4 盎司)

1個可冷凍的容器

叉子

碗

Ritual Water玻璃杯

Ritual Espresso Spoon 咖啡匙

### NESPRESSO頂級咖啡膠囊 搭配推薦



### 材料

*Cosi* 或 *Ristretto Decaffeinato*  
頂級咖啡膠囊(調製成600 毫升 /  
20 盎司濃縮咖啡)

60克 / 2.5 盎司白糖

### 靈感



### 如何製作此款特調?

- 將15 顆 *Cosi* 或 *Ristretto Decaffeinato* 頂級咖啡膠囊調製成濃縮咖啡 ( 15 x 40 毫升 / 1.5 盎司), 將製好的濃縮咖啡倒入碗中, 並加糖攪拌均勻。
- 咖啡放涼後, 倒入容器中並冷凍3小時。
- 3小時後將咖啡冰塊取出, 用叉子搗碎冰塊, 使之形成小塊結晶體, 再放入冰箱冷藏。
- 之後的1小時中, 每15分鐘重複搗碎動作, 直到咖啡完全形成結晶體。
- 之後放入冷藏20分鐘使結晶體軟化成冰沙口感。並最後一次以叉子攪拌咖啡冰沙, 再盛入water glass杯中。即可享用。