



CHOCOLATE MONKEY

Een beestachtig goede chocoladecocktail met espresso en banaan.

Ingrediënten:

1 espresso
20 ml Mathieu Teisseire
Banana siroop (2 pompjes)
50 ml donkere chocolademelk
chocoladesaus/-topping

Bereiding:

Pomp de siroop in het glas en plaats het glas onder de machine. Druk op de knop Chocolate Monkey of Flavoured Chocolademelk en het glas wordt verder opgevuld met espresso, warme chocolademelk en een laagje melkschuim. Afwerken met chocoladesaus/-topping. Serveer meteen.



WHITE BAILEYS

Voor de liefhebbers van zoet; zachte smeltende witte chocolade afgerond met stevige Baileys.

Ingrediënten:

1 glas witte chocolademelk
30 ml Baileys
slagroom
chocoladeschaafsel

Bereiding:

Plaats het glas onder de machine en druk op de knop witte chocolademelk of White Baileys. Neem het glas onder de machine vandaan en voeg de Baileys toe. Afwerken met slagroom en chocoladeschaafsel. Serveer meteen.



FRESH LEMON

De sprankelende frisheid van limoenen, afgerond met bitter lemon en een heerlijke citroensorbet.

Ingrediënten:

1 theezakje Fresh Lemon van Cilia
crushed ice
1 – 2 bolletjes citroensorbet
Crème de la Crème
40 ml bitter lemon
citroenmelisse

Bereiding:

Giet het theezakje op met 100 ml kokend water en laat het 8 minuten trekken. Verwijder het theezakje. Giet de hete thee over een paar ijsblokjes in een glas. Prepareer de citroensorbet in het glas, giet er voorzichtig bitter lemon en de ijsthee over en versier het geheel met citroenmelisse. Serveer meteen.



KOKOSDROOM

Ingrediënten:

2 cl kokoslikeur (bv. Batida de Coco)
100 ml melk
1 espresso
chocoladesaus
geraspte kokos en cacaopoeder

Bereiding:

De kokoslikeur mengen met de melk en warm opschuimen in de Melitta® Cremio. De bodem van een latte-macchiato-glas met chocoladesaus bedekken en het melkschuim erop gieten. Een vers gezette espresso toevoegen en het melkschuim decoreren met een beetje geraspte kokos en cacaopoeder.

Tip: als alcoholvrije variant de kokoslikeur gewoon vervangen door 1 pompje Mathieu Teisseire coconut. Tijd om te genieten!



OATLY BARISTA EDITION

Bereiding:

Vervang de melk door dezelfde hoeveelheid Haverdrank Barista Edition en gebruik deze op dezelfde manier (bij je baristakunsten).

Schuimt heerlijk.

m.m.v. **Oatly**



AFFOGATO & CAFÉ GLACÉ

Espresso met smeuïg artisanaal ijs. Een genot voor uw zintuigen.

AFFOGATO:

Bolletje vanille Bourbon ijs van Crème de la Crème met een shot espresso

CAFÉ GLACÉ:

3 bolletjes mokka ijs van Crème de la Crème met 2 shots espresso

m.m.v. **Crème de la Crème Hasselt**



HOT 43

Ingrediënten:

20 ml Licor 43 Original

20 ml espresso

TopFoam of koud melkschuim om het glas mee op te vullen

Bereiding:

Doe de Licor 43 Original in het glas. Laat de koffie er voorzichtig over lopen en werk af met TopFoam of koud melkschuim uit de Melitta Cafina koffiemachine. Salud!

m.m.v. **Licor 43 - Remy Cointreau Belgium**



CÔTE D'OR CHUNKS Bereiding:

CÔTE D'OR Chunks lenen zich perfect voor uw favoriete chocoladedrinks te maken. Schik de CÔTE D'OR Chunks in je mok of glas, giet er hete melk of je eigen creatieve drankje over, even roeren en klaar. Geniet van uw ultieme chocoladedrankje.

Wat denk je van een chocolade-Latté, een Chai-chocoladethee of laat je inspiratie zijn werk doen!

m.m.v. **Mondelèz International**



OREO COOKIE MOCACCINO

Ingrediënten:

20 ml Giffard Chocolate

Cookie siroop

30 ml espresso

100 ml melk

15 tot 25 gram CÔTE D'OR Chunks puur

Slagroom

mini Oreo-koekjes

Oreo Crumbs zonder crème

Bereiding:

Verwarm de melk. Meng de warme melk met de chunks en roer totdat deze zijn opgelost. Voeg de siroop en espresso toe en giet alles in een latte glas. Werk af met slagroom, mini-Oreo koekjes en Oreo Crumbs zonder crème. Uiteraard kan dit recept ook met behulp van een volautomatische koffiemachine bereid worden door óf o.a. met de stoompijp óf met behulp van de cacao-module dit recept te programmeren/bereiden.

m.m.v. **Mondelèz International en Giffard**



KOFFIE & BELGISCHE PRALINES

Bereiding:

Koffiebonen en cacaobonen hebben veel met elkaar gemeen. Beide soorten bonen hebben bijvoorbeeld veel dezelfde aroma's. Het branden is een belangrijke fase in het bereidingsproces omdat de aroma's hiermee vrijkomen. Uiteraard hebben ook het groeigebied, de bodemgesteldheid en het klimaat effect op de uiteindelijke smaak van een bepaalde boon. Echter, niet elke soort chocolade is even geschikt voor elke soort koffie: alleen complementaire aroma's in beide producten zullen elkaar versterken.



COLD BREW CARAMEL

Ingrediënten:

10ml Mathieu Teisseire Caramel (1 pompje)
100 gram snelfiltermaling koffie
1 liter mineraalwater
Ijsblokjes

Bereiding:

Maak een cold brew koffie door 100 gram snelfiltermaling samen te voegen met 1 liter water. Schud een keer en laat het mengsel vervolgens 24 uur staan. Vermeng vervolgens de door Melitta filterpapier gefilterde cold brew koffie met de siroop in een whiskyglas. Voeg ijsblokjes toe en geniet.

m.m.v. **Mathieu Teisseire**



KAKELKOFFIE

Bereiding:

Kakelverse pistache advokaat met een laagje chocolade en afgewerkt met een heerlijke latte macchiato. Doe 1-2 pompjes pistache advokaat in het glas en werk af met een laagje chocoladetopping. Plaats het glas onder de machine en laat de latte macchiato erop lopen. Diverse afleidingen mogelijk met één van de vele andere smaken advokaat. Deze latte macchiato is een smeùge afgeleidde van de klassieke diplomatenkoffie met gele advokaat. Wees er als de kippen bij.

m.m.v. **Den gouden haan Nijlen**



LATTE ART EN DE VOLAUTOMATISCHE KOFFIEMACHINE



Twee verwarmingscircuits voor heet water en stoom en 400V-spanning maken het mogelijk: espresso zetten en tegelijkertijd perfect de (vegan) melk opschuimen met

'Steam Control Plus'. Steam Control Plus: aparte melkopschuimer: voor het perfect handmatig of automatisch bereiden van mousse-achtig of stapelbaar schuim in een barista-kannetje. 6 verschillende programma's mogelijk. Alleen mogelijk op Melitta® Cafina® XT8 én CT8

m.m.v. **ALPRO**



CAPRIMO SPECULOOS

Nu met 1 druk op de knop het bekendste belgische koekje in het glas. Onweerstaanbaar lekker!! Ook te combineren met andere warme dranken en uitgifte door 1 druk op de desbetreffende knop.

m.m.v. **Caprimo® - Barry Callebaut AG**



FOODPAIRING: KAAS EN KOFFIE

Florence; een prachtige Belgische geitenbrie gemaakt uit rauwe biologische melk. Kaasmakerij Karditsel is recent opgestart in maart 2015 maar de kaasmaker heeft al jaren ervaring en was de ontwikkelaar van de Merlijn, een gelijkaardige kaas. De kaas is bijzonder zacht en de korst geeft de nodige pit met een pepertoetsje. Hij wordt gemaakt door kaasmakers Giedo en zijn vrouw Magda op de boerderij waar ook de geitjes verblijven. Het opvallende is de romigheid van deze kaas waardoor hij perfect past bij verschillende koffies. Het frisse wat zurige en het zoutige in de kaas zorgt voor contrast met de bittere toetsen in de koffie. Degustatie-instructies: "Drink eerst wat koffie, slik door, proef daarna een stukje kaas, hou het in je mond om de smaken te proeven en slik dan door met koffie. Zo zie je hoe de twee smaken op elkaar reageren."

En dan het proeven: de geitenkaas past er inderdaad heel goed bij en smelt op de tong. Door de warme koffie heb je een explosie van geitensmaak. Misschien niet iedereen cup of tea? "Ik ben ervan overtuigd en heb ook gemerkt dat mensen die geen geitenkaas lusten voorheen jonge geitenkaas hebben gegeten. Die is zuur en wrang, terwijl een gerijpte geitenkaas veel gemakkelijker te eten is omdat het scherpe ervan afgaat." Moraal van het verhaal: proeven en experimenteren is de boodschap. Say Cheese!

m.m.v. **Only Cheese by kaasaffineurs Van Tricht Antwerpen**



VANILLA CHAI FRAPPÉ

Proef de zoete zomer met een verfrissende Frappé.

Vul het glas met crushed ice of ijsblokjes. Plaats het glas onder de machine en kies voor een 'Iced Chai latte'. Voeg slagroom toe en een snuifje kaneel als topping. Vegan? Vervang de gewone melk door amandelmelk.

m.m.v.

The Chalo Company



LUCKY AMERICANO

Ingrediënten:

Natuurboterwafel
1 Americano uit de
Melitta® Cafina® XT6-7-8
3 pompjes Giffard Toffee
Nut syrup
TopFoam

Bereiding:

Pomp de siroop in de glazen kop. Bereid de espresso in een aparte pitcher. Giet voorzichtig de Americano op de siroop. Vul het glas op met TopFoam en garneer af met verkruimelde natuurboterwafel. Geniet!

m.m.v. Biscuiterie Jules Destrooper



CRÈME BRULÉE CAPPUCCINO

Ingrediënten:

15 ml Giffard Crème Brûlée siroop
30 ml espresso
90 ml melk

Bereiding:

Giet de espresso en de siroop in een cappuccinokop. Stoom de melk op tot de juiste temperatuur en schuimig geheel. Schenk deze op de espresso. Serveer. Heb je een volautomatische koffiemachine? Plaats de kop onder de machine en druk dan op de knop Flavoured Cappuccino.

TIP: Bestrooi lichtjes met fijne rietsuiker en brand af met een Crème brûlée brander.

m.m.v. Siropen Giffard – Maison du Rhum Brussel



TOPFOAM

Melkschuim à la carte

Veel verschillende soorten melkschuim staan ter beschikking: koud, warm, heet, vloeibaar, mousse-achtig en als bekronende topping, het stevige Melitta® TopFoam. Het dringende advies voor het beste resultaat met het Melitta professionele en TopFoam (barista-kwaliteit) melksysteem is het gebruik van gekoelde halfvolle melk UHT 1,5% vet

m.m.v.

INEX Bavegem



SPROUD MLK BARISTA STEAM – LATTE ART MELKOPSCHUIMER (Automatische stoompijp.)



Dit exclusieve systeem produceert een snelle en gemakkelijke bereiding van melkschuim voor een romig, glanzend en smaakvol resultaat!

Resultaat: de melk wordt moeiteloos via de stoomtip geëmulgeerd. Het ingebouwde temperatuurregelsysteem onderbreekt de stroom op de vooraf ingestelde temperatuur en dankzij het Venturysysteem kan elk type melk zijn eigen instelling hebben. Twee functies mogelijk (zonder onderdelen te verwijderen): melk stomen of melk verwarmen.

Automatisch reinigingssysteem op de Cafina LIFE en Cafina LIFE HIGH CUP series.

m.m.v. Sproud™ besproud.com

