



Shakerato ou café frappé à la plage

DeLonghi

BOISSONS GLACÉES

Shakerato ou café frappé à la plage

🕒 **TEMPS DE PRÉPARATION** : 10 min

📊 **NIVEAU DE DIFFICULTÉ** : moyenne

À base de café et d'alcool



MATÉRIEL

Machine à espresso à pompe ou entièrement automatique de De'Longhi

Mélangeur à cocktail

INGRÉDIENTS POUR UNE BOISSON

Double dose d'espresso (60 ml/2 oz)

30 ml (1 oz) de crème de pêche de qualité

30 ml (1 oz) de vodka de qualité supérieure

60 ml (2 oz) de jus d'ananas fraîchement pressé

60 ml (2 oz) de jus de canneberge

Pour cette recette, nous avons sélectionné un café d'une belle vivacité; un café riche et intense, alliant des notes de fruits rouges et exotiques. Sa texture veloutée et sa douce longueur en bouche lui confèrent un bon équilibre. Il s'agit d'un mélange préparé avec des grains de cafés arabica traités selon la méthode naturelle.

Les espressos* sont préparés avec le moulin à espresso De'Longhi. Voici les réglages que nous recommandons :

QUANTITÉ DE CAFÉ : 5/5

MOUTURE : 1,5/7

PRÉPARATION

Étape 1

Remplissez la petite partie du mélangeur à cocktail de glaçons.

Étape 2

Versez l'espresso double dans un récipient muni d'un bec verseur.

Étape 3

Versez la crème de pêche, la vodka de qualité supérieure et les jus de fruits dans la grande partie du mélangeur à cocktail.

Étape 4

Versez le double espresso dans le verre.

Étape 5

Ajoutez autant de glaçons que possible dans le verre.

Étape 6

Videz la glace perdue de la petite partie du mélangeur à cocktail.

Étape 7

Fermez le mélangeur à cocktail et agitez intensément, mais rapidement.

Étape 8

Filtrez et versez doucement le cocktail dans le verre.

Étape 9

Décorez.



Café latté au tiramisù



BOISSONS GLACÉES

Café latté au tiramisu

🕒 **TEMPS DE PRÉPARATION** : 15 min

📊 **NIVEAU DE DIFFICULTÉ** : moyenne

À base de café



MATÉRIEL

Eletta Explore

Cuillère longue

INGRÉDIENTS

Grains de café

100 ml de lait froid

Glaçons

Sucre

Poudre de cacao

Biscuits de Savoie ou doigts de dame

Noix concassées



CONSEIL

Pour un joli résultat, versez chaque boisson sur le dos d'une longue cuillère afin de créer des couches régulières.

PRÉPARATION

Étape 1

Pour réaliser la première partie de la recette, préparez un chocolat chaud dans l'Eletta Explore en utilisant le niveau de densité maximum et versez-le pour remplir la moitié du verre. Rincez la carafe.

*Si vous ne possédez pas de machine automatique avec la carafe à lait MixCarafe, vous pouvez préparer un chocolat chaud et utiliser un mélangeur à cocktail pour le faire mousser.

Étape 2

Émiettez 2 biscuits de Savoie/doigts de dame sur le chocolat chaud.

Étape 3

Ensuite, préparez un café froid à l'aide de la carafe LatteCrema Cool munie de l'agitateur Aero en utilisant le niveau maximum de mousse et versez-le dans le verre jusqu'à ce qu'il soit plein.

Si vous ne possédez pas de machine automatique avec la carafe LatteCrema Cool, vous pouvez verser un café à température ambiante sur de la glace.

Étape 4

Enfin, décorez avec de la poudre de cacao, des noix concassées et un biscuit de Savoie/doigt de dame.



Martini à l'espresso

DeLonghi

COCKTAILS

Martini à l'espresso

 **TEMPS DE PRÉPARATION** : 5 min

 **NIVEAU DE DIFFICULTÉ** : facile

À base d'alcool

 **MATÉRIEL**

Une machine à café De'Longhi dotée de la fonction « Over Ice » (sur glace) comme de nos gammes Eletta Explore, Magnifica Evo ou Dinamica.

Mélangeur à cocktail

TYPE DE VERRE : verre à martini

DÉCORATION : 3 grains de café

INGRÉDIENTS POUR UN COCKTAIL

Double dose d'espresso (60 ml/2 oz)

50 ml (1 1/2 oz) de vodka

25 ml (3/4 oz) de liqueur de café Kahlua

10 ml (1/2 oz) de sirop de sucre (au goût)

Si vous avez besoin d'un petit remontant après un bon repas, le martini à l'espresso est la boisson tout indiquée pour vous réveiller grâce au mariage parfait de café et d'alcool. La légende veut que ce célèbre cocktail ait été créé dans les années 80 à Soho, à Londres. La combinaison déroutante de café et de vodka est étonnamment délicieuse. Pour réussir cette boisson au goût intense, il est important d'utiliser un espresso de bonne qualité.

PRÉPARATION

Étape 1

Versez la vodka, le Kahlua et le sirop dans un mélangeur à cocktail.

Étape 2

Préparez un espresso double, idéalement en utilisant le mode sur glace, si disponible sur votre machine.

Étape 3

Versez l'espresso dans un mélangeur à cocktail.

Étape 4

Secouez tous les ingrédients avec de la glace jusqu'à ce qu'ils soient froids et filtrez le tout dans un verre à martini refroidi.

Étape 5

Décorez avec 3 grains de café torréfiés.



Carajillo ou café arrosé au massepain

DeLonghi

COCKTAILS

Carajillo ou café arrosé au massepain

🕒 **TEMPS DE PRÉPARATION** : 5 min

📊 **NIVEAU DE DIFFICULTÉ** : facile

À base de café et d'alcool



MATÉRIEL

Machine à espresso à pompe ou entièrement automatique de De'Longhi

Mélangeur à cocktail

INGRÉDIENTS

2 massepains aux cacahuètes entiers, émiettés

50 ml (1 1/2 oz) de Licor 43

50 ml (1 1/2 oz) de boisson d'amande

50 ml (1 1/2 oz) d'espresso

Glaçons

Miel

Le *carajillo* (café arrosé) est une boisson espagnole à base de café et d'alcool qui est devenu très populaire dans les cafés. La préparation originale marie l'espresso à la liqueur de café Licor 43 et, en raison de la forte demande, il existe aujourd'hui plusieurs versions de cette boisson, dont le *carajillo* au massepain aux cacahuètes.

La liqueur Licor 43 tire son nom des 43 ingrédients botaniques naturels qui la composent et qui sont typiques de la côte méditerranéenne. Cette liqueur a des notes de miel, de vanille et de noix et se marie parfaitement avec le café dans un *carajillo*. Le massepain aux cacahuètes, une friandise traditionnelle mexicaine, ajoute une touche gourmande supplémentaire.

Ce café arrosé au massepain aux cacahuètes est idéal à siroter après un repas ou pour se rafraîchir lors d'un chaud après-midi. Suivez les étapes suivantes pour le préparer.

PRÉPARATION

Étape 1

Placez un des massepains émiettés sur une assiette et, après avoir préalablement trempé le bord du verre dans le miel, givrez le bord du verre avec le massepain.

Étape 2

Remplissez le mélangeur à cocktail à moitié de glace et ajoutez la Licor 43, la boisson d'amande, l'autre massepain émietté et l'espresso. Agitez bien pendant quelques secondes pour disperser les morceaux de massepain.

Étape 3

Dans le verre préalablement givré, ajoutez des glaçons au goût.

Étape 4

Versez le contenu du mélangeur dans le verre. Savourez.



Negroni au café infusé à froid

DeLonghi

COCKTAILS

Negroni au café infusé à froid

🕒 **TEMPS DE PRÉPARATION** : 10 min

📊 **NIVEAU DE DIFFICULTÉ** : moyen

À base de café et d'alcool



MATÉRIEL

Toute machine à espresso à pompe ou entièrement automatique de De'Longhi proposant nos options de recettes de café infusé à froid, telles que l'Eletta Explore, La Specialista Arte Evo ou La Specialista Opera.

INGRÉDIENTS

45 ml (1 1/2 oz) de café infusé à froid

30 ml (1 oz) de Campari

30 ml (1 oz) de vermouth rouge

Écorce d'orange

2 ou 3 gros glaçons

Le negroni au café infusé à froid est un cocktail plein de nuances et très facile à préparer. Il est composé de café infusé à froid, de vermouth et de Campari, qui combinent leurs saveurs complexes pour créer cette délicieuse boisson.

Le café et le Campari se marient parfaitement, car cette liqueur italienne accentue les notes terreuses des grains de café et apporte une touche d'orange, tandis que ses arômes fruités et amers sont atténués par la douceur épicée du vermouth.

Le negroni au café infusé à froid est une variante du negroni classique, qui contient à parts égales du vermouth, du Campari et du gin. Dans notre version, le gin est remplacé par du café infusé à froid.

Pour cette recette, il est recommandé d'utiliser de gros glaçons très bien congelés. Les pépites de glace et la glace pilée sont à éviter pour profiter pleinement de la saveur de la boisson. Un mélangeur à cocktail n'est pas nécessaire. Ce cocktail est idéal en été ou à tout moment après les repas comme digestif. C'est un bon compagnon pour animer la conversation avec les amis et la famille.

PRÉPARATION

Étape 1

Dans un verre à l'ancienne, également appelé verre à whisky, mélangez le Campari et le vermouth et remuez à l'aide d'une cuillère.

Étape 2

Pour lui conférer une saveur fraîche et fruitée, ajoutez des glaçons et l'écorce d'orange. Remuez doucement.

Étape 3

Ajoutez le café infusé à froid. Remplacez le café infusé à froid par un espresso court refroidi sur glace, si désiré.

Étape 4

Ajoutez une écorce d'orange. Savourez ce rafraîchissant negroni au café infusé à froid.



Latté à la lavande

DeLonghi

RECETTES DE BARISTA

Latté à la lavande

 **TEMPS DE PRÉPARATION** : 5 min

 **NIVEAU DE DIFFICULTÉ** : facile

À base de lait



MATÉRIEL

Machine à espresso à pompe ou entièrement automatique de De'Longhi

INGREDIENTS

Double dose d'espresso (60 ml) : nous recommandons des grains de café arabica geisha traités au miel et légèrement torréfiés. Leurs notes sucrées de baies et de fruits rouges viennent compléter la qualité florale et la douceur du sirop de lavande.

10 ml de sirop de lavande
1 c. à soupe de lavande
30 ml de sucre granulé
35 ml d'eau
Lait partiellement écrémé, froid du réfrigérateur
Zeste de lime, râpé au goût

Cette boisson chaude à base de café aux notes florales est agrémentée d'un zeste de lime.

PRÉPARATION

Étape 1

Utilisez un verre à latté macchiato.

Étape 2

En mode chaud, préparez un espresso double.

Étape 3

Mettez les ingrédients dans une casserole et laissez mijoter à feu moyen pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Laissez refroidir le sirop obtenu et ajoutez 10 ml à l'espresso.

Étape 4

Sélectionnez la fonction chaude, sur mousse maximum, et distribuez jusqu'à ce que le lait atteigne le haut du verre.

Étape 5

Râpez un peu de zeste de lime pour ajouter une pointe d'acidité qui coupera la saveur florale sucrée.



Macchiato au lait d'avoine au parfum sucré

DeLonghi

RECETTES DE BARISTA

Macchiato au lait d'avoine au parfum sucré

 **TEMPS DE PRÉPARATION** : 10 mins

 **NIVEAU DE DIFFICULTÉ** : moyen

À base de lait



MATÉRIEL

Machine à espresso à pompe ou entièrement automatique de De'Longhi

INGRÉDIENTS

Simple dose d'espresso (30 ml)

Café en grains : nous suggérons un mélange de 50 % arabica et de 50 % robusta.

150 ml de boisson d'avoine à la température du réfrigérateur

10 g d'osmanthus rouge

10 g de miel

10 g de baies de goji

10 g de sirop de haricots rouges

Fleurs comestibles

Osmanthus

Ajoutez une douce note florale à votre café à l'avoine.

PRÉPARATION

Étape 1

Ajoutez l'osmanthus rouge, le miel et les baies de goji dans un verre.

Étape 2

Chauffez la boisson d'avoine dans le pot à lait.

Étape 3

Ajoutez le sirop de haricots rouges au pot à lait, en mélangeant bien.

Étape 4

Versez la mousse de lait chaud dans le verre.

Étape 5

Préparez un espresso dans un récipient.

Étape 6

Versez lentement l'espresso dans le verre.

Étape 7

Enfin, décorez avec de l'osmanthus et des fleurs comestibles.



Latté macchiato au caramel

DeLonghi

RECETTES AVEC MACHINE À CAFÉ

Latté macchiato au caramel

 **TEMPS DE PRÉPARATION** : 5 min

 **NIVEAU DE DIFFICULTÉ** : facile

À base de café



MATÉRIEL

Eletta Explore

Cuillère longue

Vous pouvez également utiliser n'importe quelle machine à espresso De'Longhi dotée de la fonction « Over Ice » (sur glace) pour remplacer la préparation du café froid, comme celles des gammes Magnifica Evo ou Dinamica.

INGRÉDIENTS

Simple dose d'espresso (30 ml)

Café en grains frais : nous recommandons des grains de café arabica geisha traités selon la méthode naturelle

100 ml de lait froid

Sauce caramel

Carrés de chocolat

Une recette facile pour créer ce classique du café à la maison. Encore meilleur garni d'un filet de sauce caramel pour une pointe de douceur parfaite.



CONSEIL

Pour un joli résultat, versez chaque boisson sur le dos d'une longue cuillère afin de créer des couches régulières.

PRÉPARATION

Étape 1

Pour réaliser la première partie de la recette, ajoutez une fine couche de sauce caramel au fond du verre.

Étape 2

Ensuite, remplissez la carafe à lait LatteCrema Cool avec 100 ml de lait froid et préparez une tasse de mousse de lait froid en utilisant le niveau maximum de mousse. Si cette option n'est pas disponible, vous pouvez utiliser un simple mélangeur à cocktail pour faire mousser le lait froid manuellement.

Étape 3

Préparez un espresso simple au niveau d'arôme souhaité, directement sur le lait.

Étape 4

Enfin, ajoutez un filet de sauce au chocolat ou au caramel.



Latté macchiato au cacao



RECETTES AVEC MACHINE À CAFÉ

Latté macchiato au cacao

 **TEMPS DE PRÉPARATION** : 5 min

 **NIVEAU DE DIFFICULTÉ** : facile

À base de lait



MATÉRIEL

Machine à espresso entièrement automatique de De'Longhi dotée du système LatteCrema, telle que Magnifica Evo, Dinamica ou Eletta Explore

INGRÉDIENTS POUR UNE BOISSON

Pour un latté macchiato au cacao de 350 ml (sans sucre), il vous faut :


Simple dose d'espresso (30 ml)

1 c. à soupe de cacao amer

300 ml de lait ou de boisson végétale

ZOOM SUR L'ESPRESSO*

Pour cette recette, nous vous conseillons d'utiliser un café lavé de la variété arabica au goût intense et équilibré, avec des notes fruitées et un agréable arrière-goût acide pour obtenir une combinaison de saveurs avec le cacao amer.

 L'espresso* est préparé avec la machine à café à grains de De'Longhi. Voici les réglages que nous recommandons :

MOUTURE : 2,5

QUANTITÉ DE CAFÉ : 50 ml

La mousse de lait est réalisée avec le système LatteCrema intégré aux machines à café à grains de De'Longhi. Voici les réglages que nous recommandons pour un verre de 350 ml :

TEXTURE DE LA MOUSSE : réglage 3

PRÉPARATION DE LA MOUSSE DE LAIT : 23 secondes

PRÉPARATION

Étape 1

Ajoutez une c. à soupe de cacao amer dans un verre de 350 ml.

Étape 2

Préparez la mousse de lait avec le système LatteCrema.

Étape 3

Versez la mousse de lait dans le verre et mélangez avec une cuillère pour dissoudre le cacao.

Étape 4

Infusez un espresso avec la machine à café à grains de De'Longhi, puis versez l'espresso dans le verre.

Étape 5

Réalisez une autre mousse de lait et versez dans le verre pour la couche finale.

Étape 6

Saupoudrez de cacao amer pour décorer le latté macchiato.



Marocchino chaud



RECETTES AVEC MACHINE À CAFÉ

Marocchino chaud

 **TEMPS DE PRÉPARATION** : 5 min

 **NIVEAU DE DIFFICULTÉ** : facile

À base de café



MATÉRIEL

Eletta Explore

Vous pouvez également utiliser n'importe quelle machine à café De'Longhi dotée de la fonction « Over Ice » (sur glace) pour remplacer la préparation du café froid, comme celles des gammes La Specialista Opera, Magnifica Evo ou Dinamica.

INGRÉDIENTS

Simple dose d'espresso (30 ml)

Il est conseillé d'utiliser des grains arabica pour cette boisson. Un café traité par voie naturelle du Mexique.

200 ml de lait froid

Poudre de cacao

Noix concassées

Cette recette de marocchino chaud est créée à partir de notre recette de chocolat chaud, d'espresso et du lait de votre choix. Servez cette boisson italienne dans un verre pour révéler toute sa délicieuse splendeur, et décorez avec de la poudre de cacao et des noix concassées pour ajouter une touche gourmande.

PRÉPARATION

Étape 1

Pour réaliser la première partie de la recette, préparez une tasse de chocolat chaud dans la carafe à lait MixCarafe en utilisant le niveau de densité maximum et versez-le jusqu'à ce qu'il atteigne environ le tiers du verre. Si vous ne possédez pas de machine automatique avec la carafe à lait MixCarafe, vous pouvez préparer un chocolat chaud et utiliser un mélangeur à cocktail pour le faire mousser.

Étape 2

Placez le verre de chocolat chaud directement sous la sortie de café.

Étape 3

Placez la tasse sous la sortie de café et préparez un espresso simple, avec le degré d'arôme souhaité.

Étape 4

Remplissez la carafe isotherme du système LatteCrema de 100 ml de lait froid et préparez la mousse de lait chaud, en choisissant le niveau maximum, pour remplir le verre.

Étape 5

Avant de servir, saupoudrez de poudre de cacao et de quelques morceaux de noix.



Voile blanc (flat white)

DeLonghi

RECETTES AVEC MACHINE À CAFÉ

Voile blanc (flat white)

🕒 **TEMPS DE PRÉPARATION** : 5 min

📊 **NIVEAU DE DIFFICULTÉ** : facile

À base de café



MATÉRIEL

Machine à espresso à pompe ou entièrement automatique de De'Longhi

INGRÉDIENTS

Double dose d'espresso (60 ml)

Une belle mousse de lait (environ 100 ml)

Sucre ou miel, au goût

Qu'est-ce qu'un voile blanc (flat white)?

Selon les Arches d'or, c'est comme un café latté plus fort, avec moins de lait, et cela résume bien cette boisson originaire de l'Australie. C'est l'un des cafés spécialisés les plus récents ajoutés à la carte des cafés au cours de la dernière décennie.

PRÉPARATION

Étape 1

Ce café est typiquement servi dans une petite tasse avec une double dose d'espresso et garni de lait texturé.

Étape 2

Sucrez au goût.



Lait de poule à l'espresso

DeLonghi

RECETTES DE SAISON

Lait de poule à l'espresso

 **TEMPS DE PRÉPARATION** : 80 min

 **NIVEAU DE DIFFICULTÉ** : moyenne

À base de café et d'alcool



MATÉRIEL

Machine à espresso à pompe ou entièrement automatique de De'Longhi

INGRÉDIENTS

Double dose d'espresso (60 ml), refroidi
2 tasses de lait
1/2 c. à thé de cannelle moulue, et plus pour décorer
1/2 c. à thé de noix de muscade moulue
1/2 c. à thé d'extrait de vanille pur
6 gros jaunes d'œuf
1/2 tasse de sucre granulé
1 tasse de crème 35 %
1 tasse de bourbon ou de rhum (facultatif)
Crème fouettée pour le service

Qui dit Noël dit lait de poule. Si vous avez une machine à espresso, ajoutez du café à cette boisson festive pour obtenir une délicieuse gâterie qui plaira à toute la famille.

PRÉPARATION

Étape 1

Dans une petite casserole à feu doux, mélangez le lait, la cannelle, la muscade et l'extrait de vanille et portez lentement le mélange à ébullition.

Étape 2

Pendant ce temps, dans un grand bol, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que les jaunes soient de couleur pâle. Ajoutez lentement le mélange de lait chaud aux jaunes d'œufs en plusieurs fois pour tempérer les œufs et fouettez jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.

Étape 3

Remettez le mélange dans la casserole et faites mijoter à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit légèrement épais et qu'il nappe le dos d'une cuillère (ne pas faire bouillir). Si vous utilisez un thermomètre à bonbons, le mélange doit atteindre 160 °C.

Étape 4

Retirez du feu et incorporez la crème et le bourbon. Réfrigérez jusqu'à ce que le mélange soit bien froid.

Étape 5

Versez l'espresso froid dans vos verres préférés, puis, à l'aide d'une cuillère, ajoutez lentement le lait de poule refroidi sur l'espresso froid.

Étape 6

Garnissez de crème fouettée et saupoudrez de cannelle.



Café glacé décadent



RECETTES DE SAISON

Café glacé décadent

 **TEMPS DE PRÉPARATION** : 5 min

 **NIVEAU DE DIFFICULTÉ** : facile

À base de café et de lait



MATÉRIEL

Machine à espresso à pompe ou entièrement automatique de De'Longhi

Mélangeur et machine à espresso

INGRÉDIENTS

200 ml de boisson d'amande

2 boules de crème glacée à la vanille de qualité,

faite avec de la vraie vanille

Double dose d'espresso (60 ml)



CONSEILS

Si vous utilisez du lait de vache, vous pouvez ajouter un peu de miel, environ 1/2 c. à thé.

Cette boisson est également excellente si on y ajoute 30 ml de bourbon, une excellente façon de terminer un long brunch décontracté.

PRÉPARATION

Étape 1

Passez au mélangeur la boisson d'amande, la crème glacée à la vanille et l'espresso, puis servez sur de la glace, si désiré.

Étape 2

Décorez avec quelques grains de café entiers.



Café moka de Noël

DeLonghi

RECETTES DE SAISON

Café moka de Noël

 **TEMPS DE PRÉPARATION** : 10 min

 **NIVEAU DE DIFFICULTÉ** : facile

À base de café



MATÉRIEL

Toute machine à espresso entièrement automatique de De'Longhi avec le système LatteCrema, comme celles des gammes Magnifica Evo, Dinamica ou Eletta Explore.

INGRÉDIENTS POUR UNE BOISSON

Simple dose d'espresso (30 ml)

20 g à 40 g de chocolat noir (selon les goûts),

coupé en petits morceaux

200 ml de lait (ou de boisson végétale)

Pour une touche festive, une meringue** (ou de la crème fouettée)

L'espresso* est préparé avec le moulin à espresso De'Longhi. Voici les réglages que nous recommandons pour obtenir une boisson gourmande et chocolatée aux notes épicées :

QUANTITÉ DE CAFÉ : 4/5

RÉGLAGE DE MOUTURE : 2

VOLUME DE CAFÉ : 30 ml

La mousse de lait est réalisée avec le système LatteCrema de De'Longhi. Voici les réglages que nous recommandons pour un verre de 350 ml :

PRÉPARATION DE LA MOUSSE DE LAIT : 30 secondes

TEXTURE DE LA MOUSSE : réglage 3

PRÉPARATION

Étape 1

Ajoutez le chocolat en morceaux dans le verre.

Étape 2

Réalisez la mousse de lait dans le verre, sur le chocolat.

Étape 3

Mélangez avec une cuillère pour dissoudre le chocolat.

Étape 4

Préparez l'espresso directement dans le verre.

Étape 5

Garnissez de meringue ou de crème fouettée parfumée.

POUR LA MERINGUE :

Vous pouvez réaliser une meringue en fouettant un blanc d'œuf en neige (à la main ou au batteur). Puis, incorporez 40 g de sucre semoule. Mettez dans votre poche à douille et décorez votre café moka de Noël avec un peu de cette meringue. Vous pouvez ensuite colorer votre meringue au chalumeau pour un effet « wow » garanti!



Latté glacé à la framboise



RECETTES DE SAISON

Latté glacé à la framboise

 **TEMPS DE PRÉPARATION** : 5 min

 **NIVEAU DE DIFFICULTÉ** : moyenne

À base de café et de lait



MATÉRIEL

Eletta Explore

Cuillère longue

Vous pouvez également utiliser n'importe quelle machine à café De'Longhi dotée de la fonction « Over Ice » (sur glace) pour remplacer la préparation du café froid, comme celles des gammes La Specialista Opera, Magnifica Evo ou Dinamica.

INGRÉDIENTS

Café en grains

- 100 ml de lait froid
- Glaçons
- Sucre
- Sauce aux framboises
- Cassonade
- Noix concassées



CONSEIL

Cette boisson est également excellente si on y ajoute 30 ml de bourbon, une excellente façon de terminer un long brunch décontracté.

PRÉPARATION

Étape 1

Mélangez tous les ingrédients au mélangeur.

Servez sur glace si désiré.

Étape 2

Décorez avec quelques grains de café entiers.

Si vous utilisez du lait de vache, vous pouvez ajouter un peu de miel, environ 1/2 c. à thé.