



Portakallı Flat White

MALZEMELER

- 1 yeşil kakule tohumu
- 1 kapsül Espresso Dark Choc & Orange
- 1 çay kaşığı portakal şurubu
- 100-120 ml süt
- Süslemek için: portakal kabuğu rendesi

HAZIRLAMA

1. Kakule tohumunu kırın ve bir kahve bardağının içine atın.
2. Üzerine 1 kapsül Espresso Dark Choc & Orange demleyin ve espressoyu kakule ile karıştırın.
3. Portakal şurubunu ilave edin.
4. Sütü hafif köpürtün ya da Cafissimo süt köpürtücünüzün yardımıyla sütü ısıtın.
5. Hafif köpürtülmüş sütü bardaktaki kahvenin üzerine dökün ve portakal kabuğu rendesi ile süsleyin.





Portakallı Espresso

MALZEMELER

- 1 kapsül Espresso Dark Choc & Orange
- 1 çay kaşığı portakal likörü
- 1/2 - 1 çay kaşığı esmer şeker
- 2-3 çay kaşığı yarı katı krem şanti
- Süslemek için: kakao tozu

HAZIRLAMA

1. Bir espresso fincanına 1 kapsül Espresso Dark Choc & Orange demleyin.
2. Portakal likörünü ve şekeri ilave edin ve hepsini birlikte karıştırın.
3. Krem şantiyi dikkatlice fincandaki espressonun üzerine koyun ve biraz kakao tozu ile süsleyin.



İPUCU:

Portakal likörü yerine, 1 çay kaşığı portakal şurubu ekleyebilirsiniz.





Yumurta Likörlü Portakallı Cappuccino

MALZEMELER

- 1 kapsül Espresso Dark Choc & Orange
- 2 cl yumurta likörü
- 100-120 ml süt
- Süslemek için: çikolata rendesi

HAZIRLAMA

1. Bir kahve bardağına 1 kapsül Espresso Dark Choc & Orange demleyin.
2. Üzerine yumurta likörü ilave edin.
3. Cafissimo makinенizin süt köpürtme fonksiyonu ya da süt köpürtücünüzün yardımıyla sütü köpürtün.
4. Köpürtülmüş sütü bardaktaki espressonun üzerine dökün ve isteğe göre cappuccinoyu çikolata rendesi ile süsleyin.





Portakallı Macchiato

MALZEMELER

- 200 ml süt
- 1 kapsül Dark Choc & Orange

HAZIRLAMA

1. Cafissimo makinenizin süt köpürtme fonksiyonu ya da süt köpürtücünüzün yardımıyla sütü köpürtün.
2. Köpürtülmüş sütü bir latte macchiato bardağına dökün.
3. Üzerine 1 kapsül Espresso Dark Choc & Orange demleyin.





Baharatlı Fındıklı Cappuccino

MALZEMELER

- 1 kapsül Espresso Cinnamon & Winter Spices
- 1 - 2 çay kaşığı fındık kreması
- 1 tutam öğütülmüş kakule
- 1 tutam öğütülmüş zencefil
- 100 -120 ml süt
- Süslemek için: çekilmiş fındıklar ya da fındık krema

HAZIRLAMA

1. Kahve bardağına 1 kapsül Espresso Cinnamon & Winter Spices demleyin.
2. Fındık kremasını, kakuleyi ve zencefili ilave edin ve her şeyi karıştırın.
3. Cafissimo makinenizin süt köpürtme fonksiyonu ya da süt köpürtücünüzün yardımıyla sütü köpürtün.
4. Köpürtülmüş sütü bardaktaki espressonun üzerine dökün.
5. Çekilmiş fındıkları ya da bir miktar fındık kremasını süslemek için üzerine ilave edin.





Kış Baharatlı Cappuccino

MALZEMELER

- 1 kapsül Espresso Cinnamon & Winter Spices
- 100-120 ml süt

HAZIRLAMA

1. Kahve bardağına 1 kapsül Espresso Cinnamon & Winter Spices demleyin.
2. Cafissimo makinenizin süt köpürtme fonksiyonu ya da süt köpürtücünüzün yardımıyla sütü köpürtün.
3. Köpürtülmüş sütü bardaktaki espressonun üzerine dökün.

İPUCU:

Espresso Dark
Choc & Orange ile de
hazırlanabilir.





Akçaağaç Şuruplu Kış Kahvesi

MALZEMELER

- 1 kapsül Espresso Cinnamon & Winter Spices
- 1 tutam tarçın
- 100-120 ml süt
- 2-3 çay kaşığı akçaağaç şurubu

HAZIRLAMA

1. Kahve bardağına 1 kapsül Espresso Cinnamon & Winter Spices demleyin.
2. 1-2 çay kaşığı akçaağaç şurubunu ve tarçını ilave edin.
3. Cafissimo makinenizin süt köpürtme fonksiyonu ya da süt köpürtücünüzün yardımıyla süt köpürtün.
4. Köpürtülmüş sütü bardaktaki espressonun üzerine dökün.
5. Kalan akçaağaç şurubu ile süsleyin.





Zencefilli Kurabiyeli Latte

MALZEMELER

- 1-2 küçük zencefilli kurabiye
- 1 kapsül Espresso Cinnamon & Winter Spices
- 200 ml süt
- İsteğe göre: krem şanti

HAZIRLAMA

1. Zencefilli kurabiyeleri parçalayın ve bir parça kırıntıyı süsleme için ayırın. Kalanları latte macchiato bardağına boşaltın.
2. Üzerine 1 kapsül Espresso Cinnamon & Winter Spices demleyin ve kurabiyelerle iyice karıştırın.
3. Cafissimo makinenizin süt köpürtme fonksiyonu ya da süt köpürtücünüzün yardımıyla sütü köpürtün.
4. Köpürtülmüş sütü bardaktaki espressonun üzerine dökün.
5. Latteyi isteğe göre krem şanti ve kalan zencefilli kurabiye kırıntılarıyla süsleyerek servis edin.

