

NESPRESSO TIPT: #ICEDCOFFEEHACKS VOOR ALLE THUISBARISTA'S

Ja, zo'n ijskoffie van je favoriete koffiebar kan soms écht deugd doen en ook een geldig excuus zijn om 10 minuten later op je werk of school aan te komen, maar soms heb je geen tijd of gewoon iets minder budget...

Enter: je trouwe Nespresso-machine, ijsblokjes en je favo capsule. Met onderstaande tips smaakt jouw verfrissende koffie boost nog net ietsje beter dan anders!



De eerste en belangrijkste les is simpel: te veel ijs bestaat niet! Dat is vooral het geval wanneer je jouw favoriete warme winterkoffie wil transformeren in een koele oppepper. Een hete koffie heeft net een extra grote hoeveelheid ijsblokjes nodig. Zo koelt je warme koffie af zonder te verdunnen in een waterig drankje. Hét geheim waardoor zo veel ijs in je glas niet smelt? Hét geheim waardoor zo veel ijs in je glas niet smelt? Perfect bevroren ijsblokjes die traag smelten! Besparen op ijsblokjes is dus een absolute no-no!

RUSH IT TO CRUSH IT

In een ideale ijskoffiewereld is snel handelen de boodschap. Laat je koffie dus niet rusten, want daarmee verdwijnen de heerlijkste aroma's. In plaats daarvan giet je jouw verse koffie best meteen in een glas met *quality ijsblokjes. Zo heb je een instant gekoeld drankje mét de lekkerste aroma's.

LATTÉ LAGEN

Je hebt mensen die van elke sunset foto's nemen en mensen die elke ijskoffie gepost moeten hebben. Behoor je tot die laatste categorie dan hecht je 99% kans ook enorm veel belang aan de perfecte koffielaagjes. Hoe je die smooth overgangen creëert? Giet je koffie voorzichtig met een (bar)lepel over je melk met ijsblokjes *en ja, melk eerst! Zo eindigt je koffie in een prachtige laag bovenop je melk. Als je bezig bent met net iets meer gedurfde recepten - waarvoor je tonic of bruiswater nodig hebt - voor deze laatste voeg je best was siroop toe en meng je deze vooraleer je de koffie erbij haalt. Daardoor verandert de watersamenstelling en vermengt die minder met je koffie. Insta-post-waardig? #Natuurlijk!



GIET & GENIET ASMR

Prachtige koffie creaties zijn er om van te genieten en dat doe je niet in een tas. Maak daarom van je ijskoffie moment een kleine kunstvoorstelling, want geef toe, daar geniet je stiekem van! Neem je tijd om je favoriete kopje of glas uit te kiezen zoals de doorzichtige glazen uit de Nespresso Reveal of View collectie. Daarin zie je een prachtig mengspel van koffie en andere ingrediënten zoals plantaardige melk met een heerlijk siroop detail op de bodem. Hoor je 't ook? Dat zijn de ijsblokjes die tegen je glas aantikken! Mmmm, o-ver-heerlijk!

TOTAL LOSS

Wanneer je alle do's en don'ts helemaal onder de knie hebt, ben je klaar om los te gaan. Probeer de gekste recepten uit, (*misschien niet de héle gekke) en verras jezelf met de lekkerste creaties. Nieuwe dingen, zoals aparte siroopsmaken, bloemen en fruit: meng ze allemaal mee in je koffieglass, je zou er maar eens de ultieme mix van maken! Starten doe je met een kopje klasse koffie. Dan zijn de Barista Creations voor ijskoffie capsules jouw go-to voor de lekkerste ijskoffie recepten. Haal je inspiratie op de receptenpagina en deel je mooiste creaties met de hashtag #summerwithnespresso Smakelijk!



<https://www.nespresso.com/be/nl/n Nespresso-editions>
<https://www.nespresso.com/be/fr/n Nespresso-editions>