

BARISTA RECIPES





EN FR	4
DE IT	32



6 Café Viennois
Café Viennois



8 Latte Macchiato
Latte Macchiato



10 Cappuccino
Cappuccino



20 Iced Nitro
Iced Nitro



22 Espresso con Panna
Espresso con Panna



24 Mocha Viennois
Mocha Viennois



12 Latte Art
Latte Art



14 Flat White
Flat White



16 Espresso on Ice Macchiato
Espresso on Ice Macchiato



26 Mocha
Mocha



28 Hot Chocolate
Chocolat chaud



30 Hot Milk
Lait chaud



18 Iced Frappé
Café Frappé





CAFÉ VIENNOIS

INGREDIENTS

- One Lungo capsule (110 ml / 3.7 fl oz) from the **Nespresso** range
- Fresh and cold (4 °C / 39.2 F°) 0% milk (100 ml / 3.4 fl oz)
- Dark chocolate

MATERIALS

- **Barista** device
- Lungo cup
- **Barista** spoon
- **Nespresso** coffee machine
- Grater

Your classic Lungo coffee topped with whipped milk and to this twirling fancy, you can even add a sprinkle of chocolate. A bit of elegance, straight from Vienna.

1. First, brew the Lungo coffee (110 ml / 3.7 fl oz) with your coffee machine and pour the coffee into the cup.
2. Then, pour 0% cold and fresh milk (4 °C / 39.2 F°) into the jug up to the minimum level marking.
3. Close the lid, choose "Café Viennois" on the screen and press the start button on the device.
4. With the **Barista** spoon, collect the cold foam in the jug and generously top it on the coffee.
5. Now, just add a bit of grated chocolate on top.
6. Enjoy your recipe!

CAFÉ VIENNOIS

INGRÉDIENTS

- Une capsule de Lungo (110 ml) de la gamme **Nespresso**
- Lait frais à 0% réfrigéré (4 °C) (100 ml)
- Chocolat noir

MATÉRIEL

- Appareil **Barista**
- Tasse Lungo
- Cuillère **Barista**
- Machine à café **Nespresso**
- Râpe

Votre Lungo classique surmonté d'un tourbillon de mousse de lait, sur laquelle vous pouvez même saupoudrer du chocolat. Une touche d'élégance tout droit venue de Vienne.

1. Commencez par préparer un Lungo (110 ml) à l'aide de votre machine à café, puis versez-le dans la tasse.
2. Versez ensuite le lait frais écrémé réfrigéré (4 °C) dans le pot, jusqu'au niveau minimum.
3. Fermez le couvercle, sélectionnez «Café Viennois» sur l'écran et appuyez sur le bouton Marche de l'appareil.
4. À l'aide de la cuillère **Barista**, recueillez la mousse de lait froid dans le pot et déposez-la généreusement sur le café.
5. Pour finir, ajoutez un peu de chocolat râpé par-dessus.
6. Dégustez !



LATTE MACCHIATO

INGREDIENTS

- 150 ml / 5.07 fl oz of cold semi-skimmed milk (4 °C / 39.2 F °), UHT
- One Espresso capsule (40 ml / 1.35 fl oz) from the **Nespresso** range

MATERIALS

- **Barista** device
- Recipe glass
- **Barista** spoon
- **Nespresso** coffee machine

You'd think that this would be your ordinary Latte. Well, not at all. In fact, in this Austrian preparation, you'll be adding the Espresso shot after the milk, which is mostly steamed and foamed. You'll see the "macchia" or "stain" appear on top. Just a smudge.

1. First, pour the milk (150 ml / 5.07 fl oz) into the jug up to the intermediate level marking (150 ml / 5.07 fl oz).
2. Close the lid, choose "Latte Macchiato" on the screen and press the start button on the device.
3. Pour the milk foam into the glass.
4. And finally, brew your Espresso coffee (40 ml / 1.35 fl oz) with your coffee machine and pour directly in the glass.
5. Enjoy your recipe!

LATTE MACCHIATO

INGRÉDIENTS

- 150 ml de lait demi-écrémé froid (4 °C), UHT
- Une capsule d'Espresso (40 ml) de la gamme **Nespresso**

MATÉRIEL

- Appareil **Barista**
- Verre à recette
- Cuillère **Barista**
- Machine à café **Nespresso**

On pourrait croire qu'il s'agit d'un café au lait ordinaire. Eh bien, pas du tout. Dans cette préparation autrichienne, l'Espresso est ajouté après le lait chaud et mousseux. La «macchia», ou tache, apparaît sur le dessus. Une toute petite tache.

1. Commencez par verser le lait dans le pot, jusqu'au niveau intermédiaire (150 ml).
2. Fermez le couvercle, sélectionnez «Latte Macchiato» sur l'écran et appuyez sur le bouton Marche de l'appareil.
3. Versez la mousse de lait dans le verre.
4. Pour finir, préparez votre Espresso (40 ml) à l'aide de votre machine à café et versez-le directement dans le verre.
5. Dégustez !



CAPPUCCINO

INGREDIENTS

- One Espresso capsule (40 ml / 1.35 fl oz) or one Ristretto (25 ml / 0.84 fl oz) from the **Nespresso** range
- Cold semi-skimmed milk (100 ml / 3.4 fl oz)

MATERIALS

- **Barista** device
- Cappuccino cup
- **Barista** spoon
- **Nespresso** coffee machine

Ah! The famous Cappuccino. Born after the Italian Capuchin monks' hoods' color, and then from Rome to New York, its preparations have varied as much as its pronunciations. But the color of the foam has always stayed the same. Simply put, a classic.

1. First, brew the Espresso coffee (40 ml / 1.35 fl oz) with your coffee machine and pour it into the cup.
2. Then, pour cold milk (100 ml / 3.38 fl oz) into the jug up to the minimum level marking.
3. Close the lid, choose "Cappuccino" on the screen and press the start button on the device.
4. Pour the milk foam on the top of coffee.
5. Enjoy your recipe!

CAPPUCCINO

INGRÉDIENTS

- Une capsule d'Espresso (40 ml) ou de Ristretto (25 ml) de la gamme **Nespresso**
- Lait demi-écrémé froid (100 ml)

MATÉRIEL

- Appareil **Barista**
- Tasse Cappuccino
- Cuillère **Barista**
- Machine à café **Nespresso**

Ah ! Le fameux Cappuccino. Un café emblématique, nommé d'après la couleur de la capuche des moines capucins italiens et dont la préparation varie de Rome à New York autant que sa prononciation. Mais ce qui ne change pas, c'est la couleur de sa mousse. Un grand classique, tout simplement.

1. Commencez par préparer un Espresso (40 ml) à l'aide de votre machine à café, puis versez-le dans la tasse.
2. Versez ensuite le lait froid (100 ml) dans le pot, jusqu'au niveau minimum.
3. Fermez le couvercle, sélectionnez «Cappuccino» sur l'écran et appuyez sur le bouton Marche de l'appareil.
4. Versez la mousse de lait sur le café.
5. Dégustez !



LATTE ART

INGREDIENTS

- One Espresso capsule (40 ml / 1.35 fl oz) from the **Nespresso** range
- Cold semi-skimmed milk (100 ml / 3.4 fl oz)

MATERIALS

- **Barista** device
- Cappuccino cup
- **Barista** spoon
- **Nespresso** coffee machine

Made of an Espresso and frothed up milk, you'll enjoy it's creamy and popular taste. Thanks to this Latte Art recipe you can practice your barista skills to be able to make patterns or even pictures.

1. First, brew the Espresso coffee (40 ml / 1.35 fl oz) with your coffee machine and pour it into the cup.
2. Then, pour cold milk (100 ml / 3.38 fl oz) into the jug up to the minimum level marking.
3. Close the lid, choose "Latte Art" on the screen and press the start button on the device.
4. Pour the frothed milk on the top of the coffee using the **Barista** spoon.
5. Pour some coffee drops on the milk foam and use the tip of the **Barista** spoon to slowly etch up and down between the milk and the coffee.
6. Enjoy your recipe!

LATTE ART

INGRÉDIENTS

- Un Espresso (40 ml) de la gamme **Nespresso**
- Lait demi-écrémé froid (100 ml)

MATÉRIEL

- Appareil **Barista**
- Tasse Cappuccino
- Cuillère **Barista**
- Machine à café **Nespresso**

Composé d'un Espresso et de mousse de lait, son goût crémeux ravira vos papilles. Cette recette de Latte Art vous permettra d'exercer vos talents de Barista et de réaliser des motifs ou des dessins.

1. Commencez par préparer un Espresso (40 ml) à l'aide de votre machine à café, puis versez-le dans la tasse.
2. Versez ensuite le lait froid (100 ml) dans le pot, jusqu'au niveau minimum.
3. Fermez le couvercle, sélectionnez «Latte Art» sur l'écran et appuyez sur le bouton Marche de l'appareil.
4. Versez la mousse de lait sur le café à l'aide de votre cuillère **Barista**.
5. Versez quelques gouttes de café sur la mousse de lait et utilisez le bout de la cuillère afin d'effectuer des mouvements de haut en bas entre la mousse de lait et le café.
6. Dégustez !



FLAT WHITE

INGREDIENTS

- One Ristretto (25 ml / 0.84 fl oz) or Espresso capsule (40 ml / 1.35 fl oz) from the **Nespresso** range
- Cold semi-skimmed milk (100 ml / 3.4 fl oz)

MATERIALS

- **Barista** device
- Cappuccino cup
- **Barista** spoon
- **Nespresso** coffee machine

One word: microfoam. This is what gives the Flat White a smooth and velvety texture. Simple, yet another great way to extract bold and intense aromas from the coffee. Not that flat in the end is it?

1. First, brew the Espresso coffee (40 ml / 1.35 fl oz) with your coffee machine and pour it into the cup.
2. Then, pour cold milk (100 ml / 3.4 fl oz) into the jug up to the minimum level marking.
3. Close the lid, choose "Flat White" on the screen and press the start button on the device.
4. And then, gently pour the foam on the top of the coffee.
5. Finally, enjoy your recipe!

FLAT WHITE

INGRÉDIENTS

- Une capsule de Ristretto (25 ml) ou d'Espresso (40 ml) de la gamme **Nespresso**
- Lait demi-écrémé froid (100 ml)

MATÉRIEL

- Appareil **Barista**
- Tasse Cappuccino
- Cuillère **Barista**
- Machine à café **Nespresso**

Un seul mot : micromousse. C'est le secret de la texture onctueuse et soyeuse du Flat White. Un autre moyen simple et efficace d'extraire les arômes bruts et intenses du café. Ça donne envie, non ?

1. Commencez par préparer un Espresso (40 ml) à l'aide de votre machine à café, puis versez-le dans la tasse.
2. Versez ensuite le lait froid (100 ml) dans le pot, jusqu'au niveau minimum.
3. Fermez le couvercle, sélectionnez «Flat White» sur l'écran et appuyez sur le bouton Marche de l'appareil.
4. Versez délicatement la mousse sur le café.
5. Dégustez !



ESPRESSO ON ICE MACCHIATO



INGREDIENTS

- One Espresso capsule (40 ml / 1.35 fl oz) from the **Nespresso** range
- Cold semi-skimmed milk (100 ml / 3.4 fl oz)
- 3 x ice cube (90 g / 3.17 oz)
- White sugar (one stick / 4 g / 0.14 oz) (optional)

MATERIALS

- **Barista** device
- Recipe glass
- Ice Tray
- **Barista** spoon
- **Nespresso** coffee machine

A touch of milk and a bit of ice? This Espresso-based recipe is made of simple ingredients. But it won't hesitate to make your mouth water once you smell the cane sugar and the frothed up milk paired with the **Nespresso** coffee of your choice. And as it turns out, "macchiato" means "spotted" in Italian.

1. First, fill up your recipe glass with 3 big ice cubes (90 g / 3.17 oz).
2. Then, brew the Espresso coffee (40 ml / 1.35 fl oz) with your coffee machine on top of the ice and add sugar (optional).
3. Pour the cold milk (100 ml / 3.4 fl oz) into the jug up to the minimum level marking.
4. Close the lid, choose "Espresso on Ice Macchiato" on the screen and press the start button on the device.
5. Finally, pour the milk foam on top of the coffee in the recipe glass. Enjoy your recipe!

ESPRESSO ON ICE MACCHIATO



INGRÉDIENTS

- Une capsule d'Espresso (40 ml) de la gamme **Nespresso**
- Lait demi-écrémé froid (100 ml)
- 3 glaçons (90 g)
- Sucre blanc (un bâtonnet / 4 g) (facultatif)

MATÉRIEL

- Appareil **Barista**
- Verre à recette
- Bac à glaçons
- Cuillère **Barista**
- Machine à café **Nespresso** (facultatif)

Une pointe de lait et un peu de glace ? Cette recette à base d'Espresso est composée d'ingrédients simples. Mais vous ne manquerez pas de saliver dès que vous sentirez l'odeur du sucre de canne et de la mousse de lait, associés au café **Nespresso** de votre choix. Et comme vous le savez, « macchiato » veut dire « tacheté » en italien.

1. Commencez par remplir votre verre à recette avec 3 gros glaçons (90 g).
2. Préparez ensuite un Espresso (40 ml) à l'aide de votre machine à café, versez-le sur les glaçons et ajoutez du sucre (facultatif).
3. Versez le lait froid (100 ml) dans le pot, jusqu'au niveau minimum.
4. Fermez le couvercle, sélectionnez « Espresso on Ice Macchiato » sur l'écran et appuyez sur le bouton Marche de l'appareil.
5. Pour finir, versez la mousse de lait dans le verre à recette, sur le café.
6. Dégustez !



ICED FRAPPÉ



CAFÉ FRAPPÉ



INGREDIENTS

- Capsule of **Vanilio** (40 ml / 1.35 fl oz)
- Cold semi-skimmed milk (100 ml / 3.4 fl oz)
- 1 x ice cube (30 g / 1.05 oz)
- White sugar (2 sticks / 8 g / 0.28 oz) (optional)

MATERIALS

- **Barista** device
- Recipe glass
- Ice tray
- **Barista** spoon
- **Nespresso** coffee machine

Summer on your doorstep? Try this Iced Frappé recipe pairing the **Nespresso** coffee of your choice with ice, milk foam and a hint of sugar. By the end of it, life should seem much cooler. But not too cool for a dip in the pool...

1. First, brew the **Vanilio** coffee (40 ml / 1.35 fl oz) with your coffee machine and pour it into the jug.
2. Add the sugar (optional), cold milk (100 ml / 3.4 fl oz) and ice cube (30 g / 1.05 oz) into the jug.
3. Close the lid, choose "Iced Frappé" on the screen and press the start button on the device.
4. Finally, serve the preparation in a recipe glass.
5. Enjoy your recipe!

INGRÉDIENTS

- Capsule de **Vanilio** (40 ml)
- Lait demi-écrémé froid (100 ml)
- 1 glaçon (30 g)
- Sucre blanc (2 bâtonnets / 8 g) (facultatif)

MATÉRIEL

- Appareil **Barista**
- Verre à recette
- Bac à glaçons
- Cuillère **Barista**
- Machine à café **Nespresso**

L'été frappe à la porte ? Essayez cette recette de Café Frappé, associant le café **Nespresso** de votre choix à de la glace, de la mousse de lait et un soupçon de sucre. Sa dégustation devrait vous envahir de fraîcheur. Mais pas de quoi vous empêcher d'aller faire un plongeon dans la piscine.

1. Commencez par préparer un Grand Cru **Vanilio** (40 ml) à l'aide de votre machine à café, puis versez-le dans le pot.
2. Ajoutez le sucre (facultatif), le lait froid (100 ml) et le glaçon (30 g) dans le pot.
3. Fermez le couvercle, sélectionnez «Café Frappé» sur l'écran et appuyez sur le bouton Marche de l'appareil.
4. Servez la préparation dans un verre à recette.
5. Dégustez !



ICED NITRO



ICED NITRO



INGREDIENTS

- One Ristretto (25 ml / 0.84 fl oz) or Espresso capsule (40 ml / 1.35 fl oz) from the **Nespresso** range
- Cold Water (100 ml / 3.4 fl oz)
- 3 x Ice cube (90 g / 3.17 oz)
- White sugar (one stick / 4 g / 0.14 oz) (optional)

MATERIALS

- **Barista** device
- Recipe glass
- Ice tray
- **Barista** spoon
- **Nespresso** coffee machine

A real brew of ice and fire. This deep effervescence is made with a particularly strong turn of the whisk, blending the ice and the coffee into one chill brew. But it shouldn't freeze your brain...

1. First, add the 3 ice cubes (90 g / 3.17 oz) into the jug.
2. Brew your Espresso coffee (40 ml / 1.35 fl oz) with the coffee machine, pour it on top of the ice and add sugar (optional).
3. Then, add cold water up to the maximum level marking.
4. Close the lid, choose "Iced Nitro" on the screen and press the start button on the device.
5. Finally, serve the preparation in a recipe glass.
6. And enjoy your coffee!

INGRÉDIENTS

- Une capsule de Ristretto (25 ml) ou d'Espresso (40 ml) de la gamme **Nespresso**
- Eau froide (100 ml)
- 3 glaçons (90 g)
- Sucre blanc (un bâtonnet / 4 g) (facultatif)

MATÉRIEL

- Appareil **Barista**
- Verre à recette
- Bac à glaçons
- Cuillère **Barista**
- Machine à café **Nespresso**

Le mariage du feu et de la glace. Cette grande effervescence s'obtient grâce à la rotation particulièrement puissante du fouet, qui mélange la glace et le café pour créer une boisson glacée, qui ne devrait pas vous laisser de glace...

1. Commencez par placer les 3 glaçons (90 g) dans le pot.
2. Préparez un Espresso (40 ml) à l'aide de votre machine à café, versez-le sur les glaçons et ajoutez du sucre (facultatif).
3. Ajoutez ensuite de l'eau froide jusqu'au niveau maximum.
4. Fermez le couvercle, sélectionnez «Iced Nitro» sur l'écran et appuyez sur le bouton Marche de l'appareil.
5. Servez la préparation dans un verre à recette.
6. Dégustez !



ESPRESSO CON PANNA

INGREDIENTS

- One Ristretto (25 ml / 0.84 fl oz) or Espresso capsule (40 ml / 1.35 fl oz) from the **Nespresso** range
- Full fat cream
- White sugar (one stick / 4 g / 0.14 oz) (optional)

MATERIALS

- **Barista** device
- Espresso cup
- **Barista** spoon
- **Nespresso** coffee machine

Literally “Espresso with cream”. A rich twist on your classic Espresso, with full cream on top. And of course, it’s sweet. Something to consider after your tiramisù?

1. First, brew your Espresso coffee (40 ml / 1.35 fl oz) with the coffee machine and pour it in the cup.
2. Pour cold cream (100 ml / 3.38 fl oz) into the jug up to the minimum level marking and add the sugar to it (optional).
3. Close the lid, choose “Espresso con Panna” on the screen and press the start button on the device.
4. Then, with the **Barista** spoon, collect and pour the cold Chantilly on top of the coffee.
5. Enjoy your recipe!

ESPRESSO CON PANNA

INGRÉDIENTS

- Une capsule de Ristretto (25 ml) ou d’Espresso (40 ml) de la gamme **Nespresso**
- Crème entière
- Sucre blanc (un bâtonnet / 4 g) (facultatif)

MATÉRIEL

- Appareil **Barista**
- Tasse Espresso
- Cuillère **Barista**
- Machine à café **Nespresso**

Littéralement «Espresso avec crème». Une variante gourmande et sucrée de votre Espresso classique, surmonté de crème entière. Pourquoi pas après votre tiramisù ?

1. Commencez par préparer votre Espresso (40 ml) à l’aide de votre machine à café, puis versez-le dans la tasse.
2. Versez la crème froide dans le pot (100 ml), jusqu’au niveau minimum et ajoutez du sucre par dessus (optionnel).
3. Fermez le couvercle, sélectionnez «Espresso con Panna» sur l’écran et appuyez sur le bouton Marche de l’appareil.
4. Enfin, à l’aide de la cuillère **Barista**, déposez la Chantilly froide sur le café.
5. Dégustez !



MOCHA VIENNOIS

INGREDIENTS

- One Ristretto (25 ml / 0.84 fl oz) or Espresso capsule (40 ml / 1.35 fl oz) from the **Nespresso** range
- Cold 0% milk (4 °C) (100 ml / 3.38 fl oz) for the base recipe
- Cold 0% milk (4 °C) (100 ml / 3.38 fl oz) for the topping
- 4 **Nespresso** chocolate squares (20 g / 0.70 oz) (all dark or a mix of milk or dark chocolate)
- Cinnamon (optional)

MATERIALS

- **Barista** device
- Cappuccino cup
- Grater
- **Barista** spoon
- **Nespresso** coffee machine

1. First, pour the milk (100 ml / 3.38 fl oz) into the jug up to the minimum level marking.
2. Insert the chocolate squares (20 g / 0.70 oz) into the jug.
3. Brew the Espresso coffee (40 ml / 1.35 fl oz) with your coffee machine and pour it into the jug.
4. Close the lid, choose "Mocha Viennois" on the screen and press the start button on the device.
5. Serve the preparation in a Cappuccino glass.
6. Wash jug with detergent and rinse with hot water. Cool it down with cold water and dry it. Pour the cold 0% fat cold milk (100 ml / 3.38 fl oz) into the jug up to the lower level marking.
7. Close the lid and press the start button on the device.
8. With the **Barista** spoon, collect and add the foam on top of the hot chocolate and decorate with grated chocolate. Enjoy your recipe!

MOCHA VIENNOIS

INGRÉDIENTS

- Une capsule de Ristretto (25 ml) ou d'Espresso (40 ml) de la gamme **Nespresso**
- Lait écrémé réfrigéré (4 °C) (100 ml) pour la recette de base
- Lait écrémé réfrigéré (4 °C) (100 ml) pour la mousse
- 4 carrés de chocolat **Nespresso** (20 g) (chocolat noir ou mélange de chocolat noir et au lait)
- Cannelle (facultatif)

MATÉRIEL

- Appareil **Barista**
- Tasse Cappuccino
- Râpe
- Cuillère **Barista**
- Machine à café **Nespresso**

1. Commencez par verser le lait (100 ml) dans le pot, jusqu'au niveau minimum.
2. Ajoutez les carrés de chocolat (20 g) dans le pot.
3. Préparez un Espresso (40 ml) à l'aide de votre machine à café, puis versez-le dans le pot.
4. Fermez le couvercle, sélectionnez «Mocha Viennois» sur l'écran et appuyez sur le bouton Marche de l'appareil.
5. Servez la préparation dans une tasse à Cappuccino.
6. Lavez le pot avec du liquide vaisselle et rincez-le à l'eau chaude. Refroidissez le pot à l'aide d'eau froide et séchez-le. Verser le lait écrémé froid (100 ml) dans le pot, jusqu'au niveau minimum.
7. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton Marche de votre appareil.
8. Avec la cuillère **Barista**, déposez la mousse sur le chocolat chaud et décorez avec du chocolat râpé. Dégustez !



MOCHA

INGREDIENTS

- One Ristretto (25 ml / 0.84 fl oz) or Espresso capsule (40 ml / 1.35 fl oz) from the **Nespresso** range
- Cold semi-skimmed milk (100 ml / 3.4 fl oz)
- 4 **Nespresso** chocolate squares (20 g / 0.70 oz) (all dark or a mix of milk or dark chocolate)
- A pinch of cinnamon (optional)

MATERIALS

- **Barista** device
- Cappuccino cup
- **Barista** spoon
- **Nespresso** coffee machine

Coffee, chocolate, milk... Anything else? Well actually no, since this is all you will need to make this combination of cocoa and milk foam. And you can even add a hint of cinnamon powder on top.

1. First, insert the 4 chocolate squares (20 g / 0.70 oz) into the jug.
2. Pour milk (100 ml / 3.4 fl oz) in the jug up to the minimum level marking.
3. Then, brew your Espresso coffee (40 ml / 1.35 fl oz) with your coffee machine and pour it into the jug.
4. Close the lid, choose "Mocha" on the screen and press the start button on the device.
5. Serve the preparation in a Cappuccino glass. Add a pinch of cinnamon on top (optional).
6. Enjoy your recipe!

MOCHA

INGRÉDIENTS

- Une capsule de Ristretto (25 ml) ou d'Espresso (40 ml) de la gamme **Nespresso**
- Lait demi-écrémé froid (100 ml)
- 4 carrés de chocolat **Nespresso** (20 g) (chocolat noir ou mélange de chocolat noir et au lait)
- Soupçon de cannelle (facultatif)

MATÉRIEL

- Appareil **Barista**
- Tasse Cappuccino
- Cuillère **Barista**
- Machine à café **Nespresso**

Café, chocolat, lait... Autre chose ? Eh bien non, puisque c'est tout ce dont vous aurez besoin pour cette recette associant cacao et mousse de lait. Vous pourrez même ajouter un soupçon de cannelle en poudre.

1. Commencez par placer les 4 carrés de chocolat (20 g) dans le pot.
2. Versez le lait (100 ml) dans le pot, jusqu'au niveau minimum.
3. Préparez ensuite votre Espresso (40 ml) à l'aide de votre machine à café, puis versez-le dans le pot.
4. Fermez le couvercle, sélectionnez «Mocha» sur l'écran et appuyez sur le bouton Marche de l'appareil.
5. Servez la préparation dans une tasse à Cappuccino.
6. Saupoudrez d'un soupçon de cannelle (facultatif).
7. Dégustez !



HOT CHOCOLATE

INGREDIENTS

- Dark **Nespresso** chocolate (15 g / 0.52 oz) (3 pieces)
- Cold semi-skimmed milk (100 ml / 3.4 fl oz)

MATERIALS

- **Barista** device
- Cappuccino cup
- **Barista** spoon

What says hot better than chocolate? If you want a combination of melted dark chocolate and milk foam, this one is for you. Sweet and warm, it will enchant those freezing winter days and those cold summer nights.

1. First, pour the milk (100 ml / 3.4 fl oz) into the jug up to the minimum level marking.
2. Then, place the chocolate squares (15 g / 0.52 oz) directly into the jug.
3. Close the lid, choose "Hot Chocolate" on the screen and press the start button on the device.
4. Finally, serve the preparation in a Cappuccino cup.
5. Enjoy your recipe!

CHOCOLAT CHAUD

INGRÉDIENTS

- Chocolat noir **Nespresso** (15 g) (3 carrés)
- Lait demi-écrémé froid (100 ml)

MATÉRIEL

- Appareil **Barista**
- Tasse Cappuccino
- Cuillère **Barista**

Quoi de mieux pour se réchauffer qu'un bon chocolat ? Si vous aimez l'association du chocolat noir fondu et de la mousse de lait, cette recette est pour vous. Cette boisson réconfortante enchantera aussi bien vos froides journées d'hiver que vos fraîches soirées d'été.

1. Commencez par verser le lait (100 ml) dans le pot, jusqu'au niveau minimum.
2. Placez-y ensuite directement les carrés de chocolats (15 g).
3. Fermez le couvercle, sélectionnez «Chocolat Chaud» sur l'écran et appuyez sur le bouton Marche de l'appareil.
4. Servez la préparation dans une tasse à Cappuccino.
5. Dégustez !



HOT MILK

INGREDIENTS

- Cold semi-skimmed milk (250 ml / 8.45 fl oz)
- Vanilla syrup (5 to 10 ml / 0.17 to 0.33 fl oz) (optional)

MATERIALS

- **Barista** device
- Recipe glass
- **Barista** spoon

This Hot Milk recipe will enchant you from dawn to dusk. The simplicity of a hot milk, combined with a bit of vanilla syrup make this non-caffeinated beverage a relaxing moment for anyone. Especially after a long day.

1. First, pour the milk (250 ml / 8.45 fl oz) into the jug up to the maximum level marking.
2. Close the lid, choose "Hot Milk" on the screen and press the start button on the device.
3. Pour the syrup into the glass (optional) and gently serve the milk preparation into the glass.
4. Enjoy your recipe!

LAIT CHAUD

INGRÉDIENTS

- Lait demi-écrémé froid (250 ml)
- Sirop de vanille (5 à 10 ml) (facultatif)

MATÉRIEL

- Appareil **Barista**
- Verre à recette
- Cuillère **Barista**

Cette recette de lait chaud vous enchantera du matin jusqu'au soir. Associant la simplicité d'un lait chaud à du sirop de vanille, cette boisson sans caféine est la garantie d'un moment de détente. Surtout après une longue journée.

1. Commencez par verser le lait (250 ml) dans le pot, jusqu'au niveau maximum.
2. Fermez le couvercle, sélectionnez «Lait Chaud» sur l'écran et appuyez sur le bouton Marche de l'appareil.
3. Versez le sirop dans le verre (facultatif) et ajoutez doucement le lait chaud.
4. Dégustez !



34 Café Viennois
Caffè viennese



36 Latte Macchiato
Latte Macchiato



38 Cappuccino
Cappuccino



48 Iced Nitro
Iced Nitro



50 Espresso con Panna
Espresso con Panna



52 Mocha Viennois
Mocaccino viennese



40 Latte Art
Latte Art



42 Flat White
Flat White



44 Espresso on Ice Macchiato
Espresso on Ice Macchiato



54 Mocha
Mocaccino



56 Heiße Schokolade
Cioccolata calda



58 Heiße Milch
Latte caldo



46 Iced Frappé
Frappé freddo





CAFÉ VIENNOIS

ZUTATEN

- Eine Lungokapsel aus dem **Nespresso** Sortiment (110 ml)
- Frische und 4 °C kalte fettarme Milch (100 ml)
- Zartbitterschokolade

BENÖTIGT

- **Barista**
- Lungotasse
- **Barista**-Löffel
- **Nespresso** Maschine
- Reibe

Ihr klassischer Lungo, gekrönt mit aufgeschäumter Milch und auf Wunsch mit etwas Schokolade garniert. Ein Hauch von Eleganz, direkt aus Wien.

1. Bereiten Sie zuerst Ihren Lungo (110 ml) mit Ihrer Kaffeemaschine zu und gießen Sie den Kaffee in die Tasse.
2. Gießen Sie dann die kalte und frische Milch (4 °C) in den Behälter (bis zur Mindestfüllmenge).
3. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie auf dem Display „Café Viennois“ und drücken dann den Start-Button am Gerät.
4. Entnehmen Sie den kalten Milchschaum mit dem **Barista**-Löffel und geben Sie ihn großzügig über den Kaffee.
5. Streuen Sie am Schluss etwas Schokolade darüber.
6. Genießen Sie Ihr Rezept!

CAFFÈ VIENNESE

INGREDIENTI

- Una capsula di caffè Lungo (110 ml) **Nespresso**
- Latte fresco con 0% grassi e freddo (4 °C) (100 ml)
- Cioccolato fondente

OCCORRENTE

- **Barista**
- Tazza da caffè Lungo
- Cucchiaino **Barista**
- Macchina da caffè **Nespresso**
- Grattugia

Il tuo caffè Lungo classico completato da una schiuma di latte: un piccolo capolavoro a cui è possibile aggiungere anche un pizzico di cioccolato. Un tocco di eleganza, direttamente da Vienna.

1. Dopo aver erogato il caffè Lungo (110 ml) con la macchina da caffè, versalo nella tazza.
2. Quindi, versa del latte fresco con 0% grassi e freddo (4 °C) nel contenitore, fino a raggiungere la tacca del livello minimo.
3. Chiudi il coperchio, seleziona “Caffè Viennese” sullo schermo e premi il pulsante start sul dispositivo.
4. Con il cucchiaino **Barista**, raccogli la schiuma di latte fredda nel contenitore e distribuiscila generosamente sul caffè.
5. Aggiungi infine qualche scaglia di cioccolato grattugiato.
6. Gusta la tua ricetta!



LATTE MACCHIATO

ZUTATEN

- 150 ml kalte fettarme Milch (4 °C)
- Eine Espresso kapsel (40 ml) aus dem **Nespresso** Sortiment
- Weißer Zucker (ein Stück / 4 g) (optional)

BENÖTIGT

- **Barista**
- Rezeptglas
- **Barista**-Löffel
- **Nespresso** Maschine

Sie denken vielleicht, dies ist ein normaler Latte. Nun, das stimmt nicht ganz. Bei dieser österreichischen Zubereitungsart fügen Sie den Espresso nach der Milch hinzu, die meistens erwärmt und aufgeschäumt wird. Sie werden oben den „macchia“ oder „Fleck“ erscheinen sehen. Nur ein Klecks.

1. Geben Sie zuerst die Milch (150 ml) in den Behälter (mittlere Füllmenge).
2. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie im Display „Latte Macchiato“ und drücken Sie dann den Start-Button am Gerät.
3. Gießen Sie den Milchschaum ins Glas.
4. Bereiten Sie am Schluss Ihren Espresso (40 ml) mit Ihrer Kaffeemaschine zu und gießen Sie ihn direkt ins Glas.
5. Genießen Sie Ihr Rezept!

LATTE MACCHIATO

INGREDIENTI

- 150 ml di latte parzialmente scremato freddo (4 °C)
- Una capsula di caffè **Nespresso** preparato Espresso (40 ml)

OCCORRENTE

- **Barista**
- Bicchiere da ricetta
- Cucchiaino **Barista**
- Macchina da caffè **Nespresso**

Forse pensi che questa sia la solita ricetta del Latte Macchiato... Beh, non è proprio così! In realtà, in questa preparazione austriaca, l'Espresso si aggiunge dopo il latte, che risulta caldo e ricco di schiuma. Così facendo, comparirà la classica "macchia", quasi una leggera sbavatura.

1. Versa il latte (150 ml) nel contenitore fino a raggiungere la tacca del livello intermedio.
2. Chiudi il coperchio, seleziona "Latte Macchiato" sullo schermo e premi il pulsante start sul dispositivo.
3. Versa la schiuma di latte nel bicchiere.
4. Infine, eroga l'Espresso (40 ml) con la macchina da caffè e versalo direttamente nel bicchiere.
5. Gusta la tua ricetta!



CAPPUCCINO

ZUTATEN

- Eine Espressokapsel (40 ml) aus dem **Nespresso** Sortiment
- Kalte fettarme Milch (100 ml)

BENÖTIGT

- **Barista**
- Cappuccinotasse
- **Barista**-Löffel
- **Nespresso** Maschine

CAPPUCCINO

INGREDIENTI

- Una capsula di caffè **Nespresso** preparato Espresso (40 ml) o Ristretto (25 ml)
- Latte parzialmente scremato freddo (4 °C) (100 ml)

OCCORRENTE

- **Barista**
- Tazza da Cappuccino
- Cucchiaino **Barista**
- Macchina da caffè **Nespresso**

Ah! Der berühmte Cappuccino. Benannt nach der Farbe der Kapuze von italienischen Kapuzinermönchen und dann weiter von Rom nach New York, gibt es so viele Zubereitungsarten wie Aussprachen. Aber die Farbe des Schaums ist immer gleich. Einfach, aber klassisch.

1. Bereiten Sie zuerst Ihren Espresso (40 ml) mit Ihrer Kaffeemaschine zu und gießen Sie ihn in die Tasse.
2. Geben Sie dann die Milch (100 ml) in den Behälter (Mindestfüllmenge).
3. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie im Display „Cappuccino“ und drücken Sie dann den Start-Button am Gerät.
4. Gießen Sie den Milchschaum über den Kaffee.
5. Genießen Sie Ihr Rezept!

Il Cappuccino: l'unico e inimitabile! Il nome di questa bevanda nasce dal colore del saio dei frati cappuccini. Da Roma, il Cappuccino è arrivato fino a New York, e i modi di prepararlo sono molteplici come le pronunce del suo nome. Il colore della schiuma, però, non è mai cambiato. In poche parole: un classico!

1. Eroga l'Espresso (40 ml) con la tua macchina da caffè e versalo nella tazza.
2. Quindi, versa il latte freddo (100 ml) nel contenitore fino a raggiungere la tacca del livello minimo.
3. Chiudi il coperchio, seleziona "Cappuccino" sullo schermo e premi il pulsante start sul dispositivo.
4. Versa la schiuma di latte sul caffè.
5. Gusta la tua ricetta!



LATTE ART

ZUTATEN

- Einen Espresso (40 ml) aus dem **Nespresso** Sortiment
- Kalte fettarme Milch (100 ml)

BENÖTIGT

- **Barista**
- Cappuccinotasse
- **Barista-Löffel**
- **Nespresso** Maschine

LATTE ART

INGREDIENTI

- Un caffè **Nespresso** preparato Espresso (40 ml)
- Latte parzialmente scremato freddo (4°C) (100 ml)

OCCORRENTE

- **Barista**
- Tazza da Cappuccino
- Cucchiaino **Barista**
- Macchina da caffè **Nespresso**

Hergestellt aus Espresso und mit Milch gekrönt – Sie werden sein cremiges und angenehmes Aroma genießen. Dank dieses Latte-Art-Rezepts können Sie Ihre Barista-Fähigkeiten üben und Muster oder sogar Bilder kreieren.

1. Bereiten Sie zuerst Ihren Espresso (40 ml) mit Ihrer Kaffeemaschine zu und gießen Sie ihn in die Tasse.
2. Geben Sie dann die Milch (100 ml) in den Behälter (Mindestfüllmenge).
3. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie im Display „Latte Art“ und drücken Sie dann den Start-Button am Gerät.
4. Geben Sie die aufgeschäumte Milch mit dem **Barista-Löffel** über den Kaffee.
5. Gießen Sie ein paar Tropfen des Kaffees auf den Milchschaum und fahren Sie langsam und vorsichtig mit der Spitze des **Barista-Löffels** zwischen Kaffee und Milchschaum hoch und runter.
6. Genießen Sie Ihr Rezept!

Assapora il celebre gusto cremoso di questa ricetta a base di Espresso e latte ricco di schiuma. Grazie a questa ricetta di Latte Art potrai affinare le tue doti di barista e decorare la tua ricetta a base di caffè.

1. Eroga il caffè preparato Espresso (40 ml) con la tua macchina e versalo nella tazza.
2. Quindi, versa il latte freddo (100 ml) nel contenitore fino a raggiungere la tacca del livello minimo.
3. Chiudi il coperchio, seleziona “Latte Art” sullo schermo e premi il pulsante start sul dispositivo.
4. Versa la schiuma di latte sul caffè utilizzando il cucchiaino **Barista**.
5. Versa alcune gocce di caffè sulla schiuma di latte e usa la punta del cucchiaino **Barista** per tracciare dei disegni sulla superficie del latte.
6. Gusta la tua ricetta!



FLAT WHITE

ZUTATEN

- Eine Espresso-Kapsel (40 ml) aus dem **Nespresso** Sortiment
- Kalte fettarme Milch (100 ml)

BENÖTIGT

- **Barista**
- Cappuccinotasse
- **Barista**-Löffel
- **Nespresso** Maschine

FLAT WHITE

INGREDIENTI

- Una capsula di caffè **Nespresso** preparato Espresso (40 ml) o Ristretto (25 ml)
- Latte parzialmente scremato freddo (4 °C) (100 ml)

OCCORRENTE

- **Barista**
- Tazza da Cappuccino
- Cucchiaino **Barista**
- Macchina da caffè **Nespresso**

Ein Wort: Mikroschaum. Dieser verleiht dem Flat White seine zarte und samtige Struktur. Eine einfache, aber wirkungsvolle Methode, kräftige Kaffee-Aromen zu erreichen. Nicht so flach wie gedacht, nicht wahr?

1. Bereiten Sie zuerst Ihren Espresso (40 ml) mit Ihrer Kaffeemaschine zu und gießen Sie ihn in die Tasse.
2. Geben Sie dann die Milch (100 ml) in den Behälter (Mindestfüllmenge).
3. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie im Display „Flat White“ und drücken Sie dann den Start-Button am Gerät.
4. Gießen Sie nun den Schaum behutsam über den Kaffee.
5. Genießen Sie Ihr Rezept!

La microschiuma: ecco cosa dona al Flat White la sua texture uniforme e vellutata. Un modo semplice, ma comunque straordinario, di ottenere aromi audaci e intensi dal caffè. Facile, ma tutt'altro che scontato!

1. Eroga il caffè preparato Espresso (40 ml) con la tua macchina e versalo nella tazza.
2. Quindi, versa il latte freddo (100 ml) nel contenitore fino a raggiungere la tacca del livello minimo.
3. Chiudi il coperchio, seleziona "Flat White" sullo schermo e premi il pulsante start sul dispositivo.
4. Versa delicatamente la schiuma sul caffè.
5. E poi...gusta la tua ricetta!



ESPRESSO ON ICE MACCHIATO



ESPRESSO ON ICE MACCHIATO



ZUTATEN

- Eine Espressokapsel (40 ml) aus dem **Nespresso** Sortiment
- Kalte fettarme Milch (100 ml)
- 3 Eiswürfel (90 g)
- Weißer Zucker (ein Stück / 4 g) (optional)

BENÖTIGT

- **Barista**
- Rezeptglas
- Eiswürfelbehälter
- **Barista**-Löffel
- **Nespresso** Maschine

INGREDIENTI

- Una capsula di caffè **Nespresso** preparato Espresso (40 ml)
- Latte parzialmente scremato freddo (4 °C) (100 ml)
- 3 x cubetti di ghiaccio (90 g)
- Zucchero bianco (un bastoncino / 4 g) (opzionale)

OCCORRENTE

- **Barista**
- Bicchiere da ricetta
- Vassoio per il ghiaccio
- Cucchiaio **Barista**
- Macchina da caffè **Nespresso**

Ein Hauch von Milch und etwas Eis? Dieses espressobasierte Rezept wird aus einfachen Zutaten hergestellt. Aber es wird Ihren Mund wässrig machen, sobald Sie den Rohrzucker und die aufgeschäumte Milch mit dem **Nespresso** Kaffee Ihrer Wahl kombinieren. Und „macchiato“ bedeutet übrigens „gepunktet“ im Italienischen.

1. Füllen Sie Ihr Glas zuerst mit 3 großen Eiswürfeln (90 g).
2. Bereiten Sie dann den Espresso (40 ml) mit Ihrer Kaffeemaschine zu, gießen Sie ihn über das Eis und geben Sie Zucker hinzu (optional).
3. Gießen Sie kalte Milch (100 ml) in den Behälter (Mindestfüllmenge).
4. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie im Display „Espresso on Ice Macchiato“ und drücken Sie dann den Start-Button am Gerät.
5. Gießen Sie zum Schluss den Milchschaum über den Kaffee im Glas.
6. Genießen Sie Ihr Rezept!

Un tocco di latte e un po' di ghiaccio? Questa ricetta a base di Espresso nasce da ingredienti semplici e delizierà il tuo palato grazie all'aroma dolce dello zucchero e alla morbidezza del latte con una schiuma cremosa, abbinata al caffè **Nespresso** che preferisci. Un Macchiato con la M maiuscola!

1. Riempi il bicchiere da ricetta con 3 cubetti di ghiaccio grandi (90 g).
2. Quindi, versa sul ghiaccio l'Espresso (40 ml) preparato con la macchina da caffè e aggiungi lo zucchero (opzionale).
3. Versa il latte freddo (100 ml) nel contenitore fino a raggiungere la tacca del livello minimo.
4. Chiudi il coperchio, seleziona "Espresso on Ice Macchiato" sullo schermo e premi il pulsante start sul dispositivo.
5. Infine, versa la schiuma di latte sopra il caffè nel bicchiere da ricetta.
6. Gusta la tua ricetta!



ICED FRAPPÉ



FRAPPÈ FREDDO



ZUTATEN

- **Vanilio** kapsel (40 ml)
- Kalte fettarme Milch (100 ml)
- 1 Eiswürfel (30 g)
- Weißer Zucker (2 Stück / 8 g) (optional)

BENÖTIGT

- **Barista**
- Rezeptglas
- Eiswürfelbehälter
- **Barista**-Löffel
- **Nespresso** Maschine

INGREDIENTI

- Una capsula di **Vanilio** (40 ml)
- Latte parzialmente scremato freddo (4 °C) (100 ml)
- 1 x cubetto di ghiaccio (30 g)
- Zucchero bianco (2 bastoncini / 8 g) (opzionale)

OCCORRENTE

- **Barista**
- Bicchiere da ricetta
- Vaschetta per il ghiaccio
- Cucchiaino **Barista**
- Macchina da caffè **Nespresso**

Der Sommer steht vor der Tür? Bei diesem Rezept für geeisten Frappé kombinieren Sie den **Nespresso** Kaffee mit Eis, Milchschaum und einem Hauch von Zucker. Am Schluss sollte das Leben deutlich cooler wirken. Aber nicht zu kühl für einen Sprung in den Pool ...

1. Bereiten Sie zuerst Ihren **Vanilio** (40 ml) mit Ihrer Kaffeemaschine zu und gießen Sie ihn in den Behälter.
2. Geben Sie den Zucker (optional), kalte Milch (100 ml) und einen Eiswürfel (30 g) in den Behälter.
3. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie im Display „Iced Frappé“ und drücken Sie dann den Start-Button am Gerät.
4. Servieren Sie das Getränk in einem Rezeptglas.
5. Genießen Sie Ihr Rezept!

L'estate è alle porte? Prova questo Frappè freddo abbinando il caffè **Nespresso** che preferisci a ghiaccio, schiuma di latte e un pizzico di zucchero. Un brivido di freschezza... per i primi caldi!

1. Eroga il caffè **Vanilio** (40 ml) con la macchina da caffè e versalo nel contenitore.
2. Aggiungi lo zucchero (opzionale), il latte freddo (100 ml) e un cubetto di ghiaccio (30 g) nel contenitore.
3. Chiudi il coperchio, seleziona "Frappè Freddo" sullo schermo e premi il pulsante start sul dispositivo.
4. Infine, servi la bevanda in un bicchiere da ricetta.
5. Gusta la tua ricetta!



ICED NITRO



ICED NITRO



ZUTATEN

- Eine Espressokapsel (40 ml) aus dem **Nespresso** Sortiment
- Kaltes Wasser (100 ml)
- 3 Eiswürfel (90 g)
- Weißer Zucker (ein Stück / 4 g) (optional)

BENÖTIGT

- **Barista**
- Rezeptglas
- Eiswürfelbehälter
- **Barista**-Löffel
- **Nespresso** Maschine

INGREDIENTI

- Una capsula di caffè **Nespresso** preparato Ristretto o Espresso (40 ml)
- Acqua fredda (100 ml)
- 3 x cubetti di ghiaccio (90 g)
- Zucchero bianco (un bastoncino / 4 g) (opzionale)

OCCORRENTE

- **Barista**
- Bicchiere da ricetta
- Vassoio per il ghiaccio
- Cucchiaio **Barista**
- Macchina da caffè **Nespresso**

Eine echte Mischung aus Eis und Feuer. Diese intensive Spritzigkeit wird aus einer besonders stark gemischten Kombination aus Eis und Kaffee hergestellt – das Ergebnis ist ein kühles Getränk. Aber es wird nicht Ihren Verstand einfrieren ...

1. Geben Sie zuerst 3 Eiswürfel (90 g) in den Behälter.
2. Bereiten Sie dann den Espresso (40 ml) mit der Kaffeemaschine zu, gießen Sie ihn über das Eis und geben Sie Zucker hinzu (optional).
3. Geben Sie kaltes Wasser bis zur Maximalfüllmenge hinzu.
4. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie im Display „Iced Nitro“ und drücken Sie dann den Start-Button am Gerät.
5. Servieren Sie das Getränk in einem Rezeptglas.
6. Viel Spaß mit Ihrem Kaffee!

Una vera e propria miscela di ghiaccio e fuoco: un mix vivace che si ottiene azionando il frullino a una velocità particolarmente elevata, mescolando il ghiaccio e il caffè fino a ottenere una miscela fredda. Un brivido ghiacciato che non raffredderà il tuo spirito...

1. Aggiungi 3 cubetti di ghiaccio (90 g) nel contenitore.
2. Eroga il tuo caffè preparato Espresso (40 ml) con la macchina da caffè, versalo sul ghiaccio e aggiungi lo zucchero (opzionale).
3. Quindi, aggiungi acqua fredda fino a raggiungere la tacca del livello massimo.
4. Chiudi il coperchio, seleziona "Iced Nitro" sullo schermo e premi il pulsante start sul dispositivo.
5. Infine, servi la bevanda in un bicchiere da ricetta.
6. Gusta il tuo caffè!



ESPRESSO CON PANNA

ZUTATEN

- Eine Espressokapsel (40 ml) aus dem **Nespresso** Sortiment
- Sahne
- Weißer Zucker (ein Stück / 4 g) (optional)

BENÖTIGT

- **Barista**
- Espressotasse
- **Barista**-Löffel
- **Nespresso** Maschine

Wörtlich „Espresso mit Sahne“. Eine sahnige Ergänzung zum klassischen Espresso. Und natürlich ist sie süß. Vielleicht etwas nach Ihrem Tiramisù?

1. Bereiten Sie Ihren Espresso (40 ml) mit Ihrer Kaffeemaschine zu, gießen Sie ihn in die Tasse.
2. Gießen Sie kalte Sahne (100 ml) in den Behälter (Mindestfüllmenge) und geben Sie (optional) den Zucker hinzu.
3. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie im Display „Espresso con Panna“ und drücken Sie dann den Start-Button am Gerät.
4. Nehmen Sie den **Barista**-Löffel und geben Sie die kalte Crème Chantilly über den Kaffee.
5. Genießen Sie Ihr Rezept!

ESPRESSO CON PANNA

INGREDIENTI

- Una capsula di caffè **Nespresso** preparato Ristretto (25 ml) o Espresso (40 ml)
- Panna fresca intera
- Zucchero bianco (un bastoncino / 4 g) (opzionale)

OCCORRENTE

- **Barista**
- Tazzina da Espresso
- Cucchiaino **Barista**
- Macchina da caffè **Nespresso**

L'Espresso con Panna montata: un tocco di gusto in più al tuo Espresso classico. Squisitamente dolce. Che ne dici di gustarlo dopo il tiramisù?

1. Eroga il caffè preparato Espresso (40 ml) con la macchina da caffè e versalo nella tazza.
2. Versa la panna fredda (100 ml) nel contenitore fino a raggiungere la tacca del livello minimo e aggiungi lo zucchero (opzionale) per preparare la chantilly.
3. Chiudi il coperchio, seleziona “Espresso con Panna” sullo schermo e premi il pulsante start sul dispositivo.
4. Poi, con il cucchiaino **Barista**, raccogli e versa la chantilly fredda sopra il caffè.
5. Gusta la tua ricetta!



MOCHA VIENNOIS

ZUTATEN

- Eine Espressokapsel (40 ml) aus dem **Nespresso** Sortiment
- Kalte Milch (4 °C) (100 ml) für das Grundrezept + 100 ml für das Topping
- 5 **Nespresso** Schokoladentafeln (20 g) (Zartbitter- oder eine Mischung aus Milch- und Zartbitterschokolade)
- Zimt (optional)

BENÖTIGT

- **Barista**
- Cappuccinotasse
- Reibe
- **Barista**-Löffel
- **Nespresso** Maschine

1. Geben Sie erst die Milch (100 ml) in den Behälter (Mindestfüllmenge).
2. Geben Sie Schokoladenstücke (20 g) in den Behälter.
3. Bereiten Sie Ihren Espresso (40 ml) mit Ihrer Kaffeemaschine zu und gießen Sie ihn in den Behälter.
4. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie im Display „Mocha Viennois“ und drücken Sie dann den Start-Button am Gerät.
5. Servieren Sie das Getränk in einem Cappuccinotasse.
6. Waschen Sie den Behälter mit einem Spülmittel und spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus. Kühlen Sie den Behälter anschließend mit kaltem Wasser und trocknen Sie ihn gründlich ab. Gießen Sie kalte Milch (100 ml) in den Behälter (Mindestfüllmenge).
7. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Start-Taste der Maschine.
8. Nehmen Sie den Schaum mit dem **Barista**-Löffel auf, geben Sie ihn über die heiße Schokolade und dekorieren Sie ihn mit Schokoraseln. Genießen Sie Ihr Rezept!

MOCACCINO VIENNESE

INGREDIENTI

- Una capsula di caffè **Nespresso** preparato Ristretto (25 ml) o Espresso (40 ml)
- Latte freddo (4 °C) con 0% di grassi (100 ml) per la ricetta di base
- 4 quadratini di cioccolato **Nespresso** (20 g) (fondente o un mix di cioccolato al latte e fondente)
- Cannella (opzionale)

OCCORRENTE

- **Barista**
- Tazza da Cappuccino
- Grattugia
- Cucchiaino **Barista**
- Macchina da caffè **Nespresso**

1. Versa il latte (100 ml) nel contenitore fino a raggiungere la tacca del livello minimo.
2. Metti i quadratini di cioccolato (20 g) nel contenitore.
3. Eroga il caffè Espresso (40 ml) con la macchina da caffè e versalo nel contenitore.
4. Chiudi il coperchio, seleziona “Mocaccino Viennese” sullo schermo e premi il pulsante start sul dispositivo.
5. Servi la bevanda in una tazza da Cappuccino.
6. Sciaqua il contenitore con un detersivo per piatti e acqua calda. Raffreddalo poi con acqua fredda e asciugalo delicatamente. Versa il latte freddo con 0% di grassi (100 ml) fino a raggiungere la tacca del livello inferiore.
7. Chiudi il coperchio e premi il pulsante start sul dispositivo.
8. Con il cucchiaino **Barista**, raccogli e aggiungi la schiuma sopra la cioccolata calda e guarnisci con scaglie di cioccolato grattugiato. Gusta la tua ricetta!



MOCHA

ZUTATEN

- Eine Espressokapsel (40 ml) aus dem **Nespresso** Sortiment
- Kalte fettarme Milch (100 ml)
- 4 **Nespresso** Schokoladentafeln (20 g) (alle Zartbitter oder eine Mischung aus Milch- und Zartbitterschokolade)
- Etwas Zimt (optional)

BENÖTIGT

- **Barista**
- Cappuccinotasse
- **Barista**-Löffel
- **Nespresso** Maschine

Kaffee, Schokolade, Milch... Sonst noch etwas? Nun, eigentlich nicht, denn mehr brauchen wir nicht für diese Kombination aus Kakao und Milchschaum. Und Sie können am Schluss auch etwas Zimt zugeben.

1. Geben Sie die 4 Schokoladenstücke (20 g) in den Behälter.
2. Gießen Sie Milch (100 ml) in den Behälter (Mindestfüllmenge).
3. Bereiten Sie dann Ihren Espresso (40 ml) mit Ihrer Kaffeemaschine zu und gießen Sie ihn in den Behälter.
4. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie auf dem Display „Mocha“ und drücken dann den Start-Button am Gerät.
5. Servieren Sie das Getränk in einem Cappuccinotasse Geben Sie etwas Zimt über den Kaffee (optional).
6. Genießen Sie Ihr Rezept!

MOCACCINO

INGREDIENTI

- Una capsula di caffè **Nespresso** preparato Ristretto (25 ml) o Espresso (40 ml)
- Latte parzialmente scremato freddo (4 °C) (100 ml)
- 4 quadratini di cioccolato **Nespresso** (20 g) (fondente o un mix di cioccolato al latte e fondente)
- Un pizzico di cannella (opzionale)

OCCORRENTE

- **Barista**
- Tazza da Cappuccino
- Cucchiario **Barista**
- Macchina da caffè **Nespresso**

Caffè, cioccolato, latte... Serve altro? In effetti no, poiché questi sono gli ingredienti perfetti per realizzare questo mix di cacao e schiuma di latte. Da completare con un pizzico di cannella in polvere.

1. Metti i 4 quadratini di cioccolato (20 g) nel contenitore.
2. Versa il latte (100 ml) nel contenitore fino a raggiungere la tacca del livello minimo.
3. Quindi, eroga il caffè Espresso (40 ml) con la tua macchina da caffè e versalo nel contenitore.
4. Chiudi il coperchio, seleziona “Mocaccino” sullo schermo e premi il pulsante start sul dispositivo.
5. Servi la bevanda in una tazza da Cappuccino.
6. Aggiungi un pizzico di cannella (opzionale).
7. Gusta la tua ricetta!



HEISSE SCHOKOLADE

ZUTATEN

- Dunkle **Nespresso** Schokolade (15 g) (3 Stück)
- Kalte fettarme Milch (100 ml)

BENÖTIGT

- **Barista**
- Cappuccinotasse
- **Barista**-Löffel

Was gibt es Schöneres als eine heiße Schokolade? Wenn Sie eine Kombination aus geschmolzener Zartbitterschokolade und Milchschaum mögen, ist dies das Richtige für Sie. Süß und warm hilft es bei frostigen Wintertagen und kühlen Sommerabenden.

1. Geben Sie erst die Milch (100 ml) in den Behälter (Mindestfüllmenge).
2. Geben Sie dann die Schokoladenstücke (15 g) in den Behälter.
3. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie im Display „Hot Chocolate“ und drücken Sie dann den Start-Button am Gerät.
4. Servieren Sie das Getränk in einer Cappuccinotasse.
5. Genießen Sie Ihr Rezept!

CIOCCOLATA CALDA

INGREDIENTI

- Cioccolato fondente **Nespresso** (15 g) (3 pezzi)
- Latte parzialmente scremato freddo (4 °C) (100 ml)

OCCORRENTE

- **Barista**
- Tazza da Cappuccino
- Cucchiaino **Barista**

Il calore intenso del cioccolato... Se desideri gustare una cioccolata calda assieme alla schiuma di latte, questa ricetta fa per te. Dolce e calda, renderà piacevoli le fredde giornate invernali e le fresche notti d'estate.

1. Versa il latte (100 ml) nel contenitore fino a raggiungere la tacca del livello minimo.
2. Quindi, metti i quadratini di cioccolato (15 g) direttamente nel contenitore.
3. Chiudi il coperchio, seleziona “Cioccolata Calda” sullo schermo e premi il pulsante start sul dispositivo.
4. Infine, servi la bevanda in una tazza da Cappuccino.
5. Gusta la tua ricetta!



HEISSE MILCH

ZUTATEN

- Kalte fettarme Milch (250 ml)
- Vanillesirup (5 bis 10 ml) (optional)

BENÖTIGT

- **Barista**
- Rezeptglas
- **Barista-Löffel**

Dieses Rezept für heiße Milch wird Sie von morgens bis abends verzaubern. Die Schlichtheit dieser heißen Milch, kombiniert mit dem Vanillesirup, macht dieses koffeinfreie Getränk für alle zu einem entspannten Augenblick. Vor allem nach einem langen Tag.

1. Geben Sie erst die Milch (250 ml) in den Behälter (Maximalfüllmenge).
2. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie im Display „Hot Milk“ und drücken Sie dann den Start-Button am Gerät.
3. Gießen Sie den Sirup ins Glas (optional) und füllen Sie langsam die Milchzubereitung in das Glas.
4. Genießen Sie Ihr Rezept!

LATTE CALDO

INGREDIENTI

- Latte parzialmente scremato freddo (4 °C) (250 ml)
- Sciroppo alla vaniglia (da 5 a 10 ml) (opzionale)

OCCORRENTE

- **Barista**
- Bicchiere da ricetta
- Cucchiaino **Barista**

Questa ricetta calda a base di latte vi delizierà dalla mattina alla sera. La semplicità di un latte caldo, unito a un po' di sciroppo alla vaniglia, trasforma questa bevanda senza caffeina in un momento di relax per tutti, specialmente dopo una lunga giornata.

1. Versa il latte (250 ml) nel contenitore fino a raggiungere la tacca del livello massimo.
2. Chiudi il coperchio, seleziona "Latte Caldo" sullo schermo e premi il pulsante start sul dispositivo.
3. Versa lo sciroppo nel bicchiere (opzionale) e servi con delicatezza la bevanda a base di latte nel bicchiere.
4. Gusta la tua ricetta!

