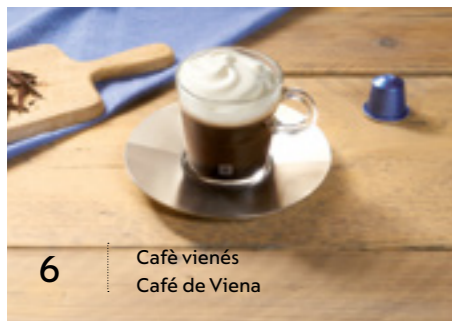


BARISTA RECIPES





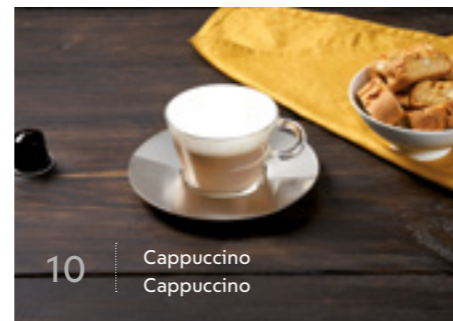
ES PT	4
NL CZ	32



6 Café vienés
Café de Viena



8 Latte Macchiato
Latte Macchiato



10 Cappuccino
Cappuccino



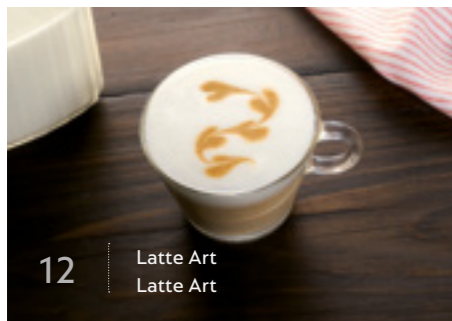
20 Nitro helado
Nitro Gelado ❄️



22 Espresso con Panna
Espresso com Panna



24 Mocha Vienès
Mocha de Viena



12 Latte Art
Latte Art



14 Flat White
Flat White



16 Espresso on Ice Macchiato
Espresso on Ice Macchiato ❄️



26 Mocha
Mocha



28 Chocolate caliente
Chocolate Quente



30 Leche caliente
Leite Quente



18 Frappé helado
Frappé Gelado ❄️



CAFÈ VIENÈS

INGREDIENTES

- Una cápsula de café Lungo (110 ml) de la gama **Nespresso**
- Leche fresca desnatada fría (4 °C) (100 ml)
- Chocolate negro

MATERIALES

- Dispositivo **Barista**
- Taza Lungo
- Cuchara de **Barista**
- Máquina de café **Nespresso**
- Rallador

Tu café Classic Lungo con leche batida encima, un toque sofisticado que se puede complementar añadiendo una pizca de chocolate. Un toque de elegancia que llega directamente desde Viena.

1. En primer lugar, prepara el café Lungo (110 ml) con la máquina de café y sírvelo en la taza.
2. A continuación, vierte leche fresca desnatada fría (4 °C) en la jarra hasta la marca del nivel mínimo.
3. Cierra la tapa, elige "Café Viennois" en la pantalla y pulsa el botón de inicio.
4. Con la cuchara de **Barista**, recoge la espuma fría de la jarra y viértela generosamente por encima del café.
5. Finalmente, añade una pizca de chocolate rallado por encima.
6. ¡Disfruta de la receta!

CAFÉ DE VIENA

INGREDIENTES

- Uma cápsula de café Lungo (110 ml) da gama **Nespresso**
- Leite fresco (4°C, 100 ml)
- Chocolate Negro

MATERIAIS

- **Barista**
- Chávena Lungo
- Colher **Barista**
- Máquina de Café **Nespresso**
- Ralador

O seu café Lungo clássico coberto com espuma de leite, ao qual pode dar um toque especial ao polvilhar com chocolate. Um pouco de elegância, diretamente de Viena.

1. Primeiro, extraia um café Lungo (110 ml) com a sua máquina de café diretamente para a chávena.
2. Depois, deite leite magro, fresco (cerca de 4°C) no jarro até ao nível mínimo do indicador.
3. Coloque a tampa, escolha no ecrã "Café de Viena" e pressione o botão do dispositivo para iniciar.
4. Com a colher **Barista**, retire a espuma fria do jarro e coloque-a sobre o café.
5. Por fim, adicione um pouco de chocolate em pó no topo.
6. Desfrute da sua receita!



LATTE MACCHIATO

INGREDIENTES

- 150 ml de leche fría (4 °C), UHT, 2,5%
- 40 ml (cualquier café Ristretto y Espresso)

MATERIALES

- Dispositivo **Barista**
- Vaso de recetas
- Cuchara de **Barista**
- Máquina de café **Nespresso**

Podrías pensar que este Latte es como el que tomas habitualmente. Pues no tiene nada que ver. De hecho, en esta mezcla austriaca, añadirás la dosis de Espresso tras la leche, que queda mayoritariamente vaporizada y espumada. Verás que la “macchia” o “mancha” aparece en la superficie. Solo una mancha.

1. En primer lugar, vierte la leche (150 ml) en la jarra hasta la marca del nivel intermedio (150 ml).
2. Cierra la tapa, elige “Latte Macchiato” en la pantalla y pulsa el botón de inicio.
3. Vierte la espuma de la leche en el vaso.
4. Finalmente, prepara tu café Espresso (40 ml) con la máquina de café y sirve directamente en el vaso.
5. ¡Disfruta de la receta!

LATTE MACCHIATO

INGREDIENTES

- 150 ml de leite refrigerado (4°C)
- 40 ml de qualquer café Ristretto ou Espresso

MATERIAIS

- **Barista**
- Copo de receitas
- Colher **Barista**
- Máquina de Café **Nespresso**

Poderá pensar que este se trata de um café com leite normal. Nem por isso. Na verdade, com esta receita austríaca irá adicionar o shot de Espresso após o leite, que é aquecido e espumado. Verá a “macchia” ou “mancha” aparecer no topo. Apenas uma pequena mancha.

1. Primeiro, adicione o leite (150 ml) ao jarro até ao nível médio (150 ml).
2. Coloque a tampa, escolha no ecrã “Latte Macchiato” e pressione o botão do dispositivo para iniciar.
3. Feche a tampa e pressione o botão iniciar no dispositivo.
4. Finalmente, extraia o seu café Espresso (40 ml) com a sua máquina de café, diretamente para o copo.
5. Desfrute da sua receita!



CAPPUCCINO

INGREDIENTES

- Si quieres que el Cappuccino sea más suave, utiliza una cápsula Espresso (40 ml) o Ristretto (25 ml) de la gama **Nespresso**
- Leche fría 2,5% (100 ml)

MATERIALES

- Dispositivo **Barista**
- Taza Cappuccino
- Cuchara de **Barista**
- Máquina de café **Nespresso**

¡Ah! El famoso Cappuccino. Nacido con la inspiración del color de las capuchas de los monjes capuchinos italianos, y luego llevado de Roma a Nueva York, su forma de prepararlo ha variado tanto como las formas de pronunciarlo. Con todo, el color de la espuma siempre se ha mantenido igual. Es todo un clásico.

1. En primer lugar, prepara el café Espresso (40 ml) con la máquina de café y sírvelo en la taza.
2. Después, vierte leche fría (100 ml) en la jarra hasta la marca del nivel mínimo.
3. Cierra la tapa, elige "Cappuccino" en la pantalla y pulsa el botón de inicio.
4. Vierte la espuma de la leche por encima del café.
5. ¡Disfruta de la receta!

CAPPUCCINO

INGREDIENTES

- Uma cápsula de café Ristretto (25 ml) ou Espresso (40 ml) da gama **Nespresso**
- Leite gordo fresco (100 ml)

MATERIAIS

- **Barista**
- Chávena Cappuccino
- Colher **Barista**
- Máquina de Café **Nespresso**

Ah! O célebre Cappuccino. Com origem na cor dos capuzes da ordem italiana dos Frades Capuchinhos, desde Roma a Nova Iorque, a sua preparação varia tanto como a sua pronúncia. Mas a cor da espuma manteve-se sempre a mesma. Simplesmente um clássico.

1. Primeiro, extraia um café Espresso (40 ml) com a sua máquina de café diretamente para a chávena.
2. Depois, deite leite refrigerado (100 ml) no jarro até ao nível mínimo do indicador.
3. Coloque a tampa, escolha no ecrã "Cappuccino" e pressione o botão do dispositivo para iniciar.
4. Deite a espuma de leite sobre o café.
5. Desfrute da sua receita!



LATTE ART

INGREDIENTES

- Una cápsula de café Ristretto (25 ml) de la gama **Nespresso**
- Leche fría 2,5% (100 ml)

MATERIALES

- Dispositivo **Barista**
- Taza Cappuccino
- Cuchara de **Barista**
- Máquina de café **Nespresso**

Te encantará el conocido sabor cremoso de este café hecho a partir de un Espresso y de leche espumada. Con esta receta de Latte Art podrás poner en práctica tus habilidades de barista para plasmar ornamentos o incluso dibujos en el café.

1. En primer lugar, prepara el café Espresso (40 ml) con la máquina de café y sírvelo en la taza.
2. Después, vierte leche fría (100 ml) en la jarra hasta la marca del nivel mínimo.
3. Cierra la tapa, elige "Latte Art" en la pantalla y pulsa el botón de inicio.
4. Vierte la leche espumada por encima del café utilizando la cuchara de **Barista**.
5. Vierte varias gotas de espuma de leche y con la punta de la cuchara de **Barista** remuévela con el café.
6. ¡Disfruta de la receta!

LATTE ART

INGREDIENTES

- Uma cápsula de café Espresso (40 ml) da gama **Nespresso**
- Leite gordo fresco (100 ml)

MATERIAIS

- **Barista**
- Chávena Cappuccino
- Colher **Barista**
- Máquina de Café **Nespresso**

Composta por um Espresso e leite vaporizado, você irá desfrutar do seu sabor cremoso e popular. Graças a esta receita Latte Art, poderá praticar a sua habilidade de barista para conseguir desenhar padrões ou até imagens.

1. Primeiro, extraia um café Espresso (40 ml) com a sua máquina de café diretamente para a chávena.
2. Depois, deite leite refrigerado (100 ml) no jarro até ao nível mínimo do indicador.
3. Coloque a tampa, escolha no ecrã "Latte Art" e pressione o botão do dispositivo para iniciar.
4. Deite a espuma de leite sobre o café com a colher **Barista**.
5. Verta algumas gotas de café na espuma de leite e use a ponta da colher **Barista** para lentamente gravar, para cima e para baixo entre o leite e o café.
6. Desfrute da sua receita!



FLAT WHITE

INGREDIENTES

- Una cápsula de café Ristretto (25 ml) o Espresso (40 ml) de la gama **Nespresso**
- Leche fría 2,5% (100 ml)

MATERIALES

- Dispositivo **Barista**
- Taza Cappuccino
- Cuchara de **Barista**
- Máquina de café **Nespresso**

Una palabra: microespuma. Esto es lo que hace que la textura del Flat White sea suave y aterciopelada. Así de simple y, aun así, excelente resulta esta forma de extraer los aromas potentes e intensos del café. Una simplicidad que acaba siendo sofisticada.

1. En primer lugar, prepara el café Espresso (40 ml) con la máquina de café y sírvelo en la taza.
2. Después, vierte leche fría (100 ml) en la jarra hasta la marca del nivel mínimo.
3. Cierra la tapa, elige "Flat White" en la pantalla y pulsa el botón de inicio.
4. A continuación, vierte con cuidado la espuma sobre el café.
5. Ahora sí, ¡disfruta de la receta!

FLAT WHITE

INGREDIENTES

- Uma cápsula de café Ristretto (25 ml) ou Espresso (40 ml) da gama **Nespresso**
- Leite gordo fresco (100 ml)

MATERIAIS

- **Barista**
- Chávena Cappuccino
- Colher **Barista**
- Máquina de Café **Nespresso**

Uma palavra: microespuma. É isto que confere ao Flat White uma textura suave e aveludada. Simples, mas outra excelente maneira de extrair aromas intensos e ousados do café.

1. Primeiro, extraia um café Espresso (40 ml) com a sua máquina de café diretamente para a chávena.
2. Depois, deite leite refrigerado (100 ml) no jarro até ao nível mínimo do indicador.
3. Coloque a tampa, escolha no ecrã "Flat White" e pressione o botão do dispositivo para iniciar.
4. E depois, deite cuidadosamente a espuma sobre o café.
5. Por fim, desfrute da sua receita!



ESPRESSO ON ICE MACCHIATO



INGREDIENTES

- Una cápsula de café Espresso (40 ml) de la gama **Nespresso**
- Leche fría 2,5% (100 ml)
- 3 cubitos de hielo (90 g)
- Azúcar blanco (un sobre alargado / 4 g) (opcional)

MATERIALES

- Dispositivo **Barista**
- Vaso de recetas
- Cubitera
- Cuchara de **Barista**
- Máquina de café **Nespresso**

¿Un toque de leche y un poco de hielo? Esta receta tiene una base de Espresso y sus ingredientes son sencillos. Eso sí, se te hará la boca agua cuando huelas el azúcar de caña y la leche espumada combinados con el café **Nespresso** que más te guste. De hecho, resulta que “macchiato” significa “manchado” en italiano.

1. En primer lugar, llena el vaso de recetas con 3 cubitos grandes (90 g).
2. A continuación, prepara encima del hielo el café Espresso (40 ml) con la máquina de café, y añádele azúcar (opcional).
3. Vierte la leche fría (100 ml) en la jarra hasta la marca del nivel mínimo.
4. Cierra la tapa, elige “Espresso on Ice Macchiato” en la pantalla y pulsa el botón de inicio.
5. Finalmente, vierte la espuma de la leche por encima del café en el vaso de recetas.
6. ¡Disfruta de la receta!

ESPRESSO ON ICE MACCHIATO



INGREDIENTES

- Uma cápsula de café Espresso (40 ml) da gama **Nespresso**
- Leite gordo refrigerado (100 ml)
- 3 cubos de gelo grandes (90 g)
- Açúcar branco (uma saqueta / 4 g) (opcional)

MATERIAIS

- **Barista**
- Copo de receitas
- Cuvete de gelo
- Colher **Barista**
- Máquina de Café **Nespresso**

Um toque de leite e um pouco de gelo? Esta receita de Espresso é composta por ingredientes simples. Mas não deixará de fazer crescer água na boca quando sentir o aroma de açúcar de cana e espuma de leite combinados com o seu café **Nespresso** preferido. E, ao que parece, “macchiato” significa “manchado” em italiano.

1. Primeiro, coloque 3 cubos de gelo grandes (90 g) no seu copo de receitas.
2. Depois, extraia o café Espresso (40 ml) com a sua máquina de café sobre o gelo e adicione açúcar (opcional).
3. Deite leite refrigerado (100 ml) no jarro até ao nível mínimo do indicador.
4. Coloque a tampa, escolha no ecrã “Espresso On Ice Macchiato” e pressione o botão do dispositivo para iniciar.
5. Por fim, disponha a espuma de leite sobre o café no copo de receitas. Desfrute da sua receita!



FRAPPÉ HELADO



FRAPPÉ GELADO



INGREDIENTES

- Cápsula de **Vanilio** (40 ml)
- Leche fría 2,5% (100 ml)
- 1 cubito de hielo (30 g)
- Azúcar blanco (8 g / 2 sobres alargados) (opcional)

MATERIALES

- Dispositivo **Barista**
- Vaso de recetas
- Cubitera
- Cuchara de **Barista**
- Máquina de café **Nespresso**

INGREDIENTES

- Cápsula de **Vanilio** (40 ml)
- Leite gordo refrigerado (100 ml)
- 1 x cubo de gelo (30 g)
- Açúcar branco (duas saquetas, opcional)

MATERIAIS

- **Barista**
- Copo de receitas
- Cuvete de gelo
- Colher **Barista**
- Máquina de Café **Nespresso**

¿Ya llega el verano? Prueba esta receta de Frappé helado combinando el café **Nespresso** que quieras con hielo, espuma de leche y un poco de azúcar. Le aportará un aire nuevo y refrescante a tu vida. Pero no lo suficientemente refrescante como para no darse un baño en la piscina...

1. En primer lugar, prepara el café **Vanilio** (40 ml) con tu máquina de café y viértelo en la jarra.
2. Añade azúcar (opcional), leche fría (100 ml) y un cubito (30 g) a la jarra.
3. Cierra la tapa, elige "Frappé helado" en la pantalla y pulsa el botón de inicio.
4. Finalmente, sirve la mezcla en un vaso de recetas.
5. ¡Disfruta de la receta!

O Verão está à porta? Experimente esta receita de frappé gelado, combinando o seu café **Nespresso** preferido com gelo, espuma e um toque de açúcar. Quando terminar, o mundo à sua volta vai estar muito mais fresco. Mas não demasiado fresco para um mergulho na piscina...

1. Primeiro, extraia um café **Vanilio** (40 ml) com a sua máquina de café e verta sobre o reservatório.
2. Adicione açúcar (opcional), leite refrigerado (100 ml) e um cubo de gelo (30 g) ao jarro.
3. Coloque a tampa, escolha no ecrã "Frappé Gelado" e pressione o botão do dispositivo para iniciar.
4. Finalmente, sirva o preparado num copo de receitas.
5. Desfrute da sua receita!



NITRO HELADO



INGREDIENTES

- Una cápsula de café Ristretto o Espresso (40 ml) de la gama **Nespresso**
- Agua fría (100 ml)
- 3 cubitos de hielo (90 g)
- Azúcar blanco (un sobre alargado / 4 g) (opcional)

MATERIALES

- Dispositivo **Barista**
- Vaso de recetas
- Cubitera
- Cuchara de **Barista**
- Máquina de café **Nespresso**

Una verdadera mezcla de hielo y fuego. Esta efervescencia profunda se elabora con un giro particularmente fuerte del batidor, que mezcla el hielo y el café hasta que se obtiene una bebida refrescante. Pero no se te tendría que congelar el cerebro...

1. En primer lugar, añade los 3 cubitos (90 g) en la jarra.
2. Prepara el café Espresso (40 ml) con la máquina de café, viértelo por encima del hielo y añádele azúcar (opcional).
3. Después, añádele agua fría hasta la marca del nivel máximo.
4. Cierra la tapa, elige "Nitro helado" en la pantalla y pulsa el botón de inicio.
5. Finalmente, sirve la mezcla en un vaso de recetas.
6. ¡Y disfruta de tu café!

NITRO GELADO



INGREDIENTES

- Una cápsula de café Ristretto o Espresso (40 ml) da gama **Nespresso**
- Água fresca (100 ml)
- 3 cubos de gelo (90 g)
- Açúcar branco (uma saqueta / 4 g, opcional)

MATERIAIS

- **Barista**
- Copo de receitas
- Cuvete de gelo
- Colher **Barista**
- Máquina de Café **Nespresso**

Uma verdadeira bebida de gelo e fogo. Esta efervescente mistura, conseguida com um nível particularmente forte da batadeira, transforma gelo e café numa delícia gelada. Mas não deve congelar-lhe o cérebro...

1. Primeiro, junte 3 cubos de gelo (90 g) ao jarro.
2. Extraia o seu café Espresso (40 ml) com a máquina de café, verta sobre o gelo e adicione açúcar (opcional).
3. Depois, adicione água fresca até ao nível máximo do indicador.
4. Coloque a tampa, escolha no ecrã "Nitro Gelado" e pressione o botão do dispositivo para iniciar.
5. Por fim, sirva o preparado num copo de receitas.
6. Desfrute do seu café!



ESPRESSO CON PANNA

INGREDIENTES

- Una cápsula de café Ristretto (25 ml) o Espresso (40 ml) de la gama **Nespresso**
- Nata entera
- Azúcar blanco (un sobre alargado / 4 g) (opcional)

MATERIALES

- Dispositivo **Barista**
- Taza Espresso
- Cuchara de **Barista**
- Máquina de café **Nespresso**

Literalmente significa “Espresso con nata”. Un giro a tu Espresso clásico que le aporta riqueza, con nata entera por encima. Y, por supuesto, es dulce. Una buena idea después de tomar un tiramisù.

1. En primer lugar, prepara el café Espresso (40 ml) con la máquina de café y sírvelo en la taza.
2. Vierte nata fría (100 ml) en la jarra hasta la marca del nivel mínimo y añade el azúcar (opcional).
3. Cierra la tapa, elige “Espresso con Panna” en la pantalla y pulsa el botón de inicio.
4. Finalmente, con la cuchara de **Barista**, recoge y vierte la nata fría por encima del café.
5. ¡Disfruta de la receta!

ESPRESSO COM PANNA

INGREDIENTES

- Uma cápsula de café Ristretto (25 ml) ou Espresso (40 ml) da gama **Nespresso**
- Natas
- Açúcar branco (uma saqueta / 4 g) (opcional)

MATERIAIS

- **Barista**
- Chávena Espresso
- Colher **Barista**
- Máquina de Café **Nespresso**

Literalmente, “Espresso com natas”. Uma variação rica do seu Espresso clássico, com natas no topo. É doce, claro. Algo a ter em consideração depois do tiramisù?

1. Primeiro, extraia o seu café Espresso (40 ml) com a máquina de café diretamente para a chávena.
2. Verta natas frescas (100 ml) para o jarro até ao nível mínimo do indicador e adicione açúcar (opcional).
3. Coloque a tampa, escolha no ecrã “Espresso com Panna” e pressione o botão do dispositivo para iniciar.
4. Depois, com a colher **Barista**, recolha e coloque o Chantilly frio sobre o café.
5. Desfrute da sua receita!



MOCHA VIENÉS

INGREDIENTES

- Una cápsula de café Ristretto (25 ml) o Espresso (40 ml) de la gama **Nespresso**
- Leche desnatada fría (4 °C) (100 ml) para la receta de base
- Leche desnatada fría (4 °C) (100 ml) para la decoración
- 4 cuadrados de chocolate **Nespresso**
- Canela (opcional)

MATERIALES

- Dispositivo **Barista**
- Taza Cappuccino
- Rallador
- Cuchara de **Barista**
- Máquina de café **Nespresso**

1. En primer lugar, vierte la leche (100 ml) en la jarra hasta la marca del nivel mínimo.
2. Introduce los cuadrados de chocolate (20 g) en la jarra.
3. Prepara el café Espresso (40 ml) con la máquina de café y viértelo en la jarra.
4. Cierra la tapa, elige "Mocha Vienés" en la pantalla y pulsa el botón de inicio.
5. Sirve la mezcla en un vaso Cappuccino.
6. Enjuaga con agua la jarra y luego vierte la leche fría desnatada (100 ml) hasta la marca del nivel mínimo.
7. Cierra la tapa y pulsa el botón de inicio del dispositivo.
8. Con la cuchara de **Barista**, recoge y añade la espuma por encima del chocolate caliente y decóralo todo con chocolate rallado. ¡Disfruta de la receta!

MOCHA DE VIENA

INGREDIENTES

- Cápsula de café Ristretto (25 ml) ou Espresso (40 ml) **Nespresso**
- Leite magro refrigerado (100 ml) para a receita base
- Leite magro refrigerado (100 ml) para a cobertura
- 4 quadrados de chocolate **Nespresso** (20 g) (negro ou mistura de chocolate negro e de leite)
- Canela (opcional)

MATERIAIS

- **Barista**
- Chávena Cappuccino
- Ralador
- Colher **Barista**
- Máquina de Café **Nespresso**

1. Primeiro, deite o leite (100 ml) no jarro até ao indicador de nível mínimo.
2. Ponha os quadrados de chocolate (20 g) no jarro.
3. Extraia o café Espresso (40 ml) com a sua máquina de café e adicione ao jarro.
4. Coloque a tampa, escolha no ecrã "Mocha de Viena" e pressione o botão do dispositivo para iniciar.
5. Sirva o preparado numa chávena de Cappuccino.
6. Passe o jarro por água e deite o leite magro, fresco, no jarro até ao indicador de nível mínimo.
7. Feche a tampa e pressione o botão iniciar no dispositivo.
8. Com a colher **Barista**, recolha e junte a espuma no topo do chocolate quente, e decore com chocolate ralado. Desfrute da sua receita!



MOCHA

INGREDIENTES

- Una cápsula de café Ristretto o Espresso (40 ml) de la gama **Nespresso**
- Leche fría 2,5% (100 ml)
- 4 cuadrados de chocolate **Nespresso**
- Una pizca de canela (opcional)

MATERIALES

- Dispositivo **Barista**
- Taza Cappuccino
- Cuchara de **Barista**
- Máquina de café **Nespresso**

Café, chocolate, leche... ¿Algo más? Pues no, no necesitas nada más para elaborar esta combinación de cacao y espuma de leche. Incluso puedes añadirle un toque de canela en polvo por encima.

1. En primer lugar, introduce los 4 cuadrados de chocolate (20 g) en la jarra.
2. Vierte leche (100 ml) en la jarra hasta la marca del nivel mínimo.
3. A continuación, prepara el café Espresso (40 ml) con la máquina de café y viértelo en la jarra.
4. Cierra la tapa, elige "Mocha" en la pantalla y pulsa el botón de inicio.
5. Sirve la mezcla en un vaso Cappuccino.
6. Añádele una pizca de canela por encima (opcional).
7. ¡Disfruta de la receta!

MOCHA

INGREDIENTES

- Uma cápsula de café Ristretto (25 ml) ou Espresso (40 ml) **Nespresso**
- Leite gordo refrigerado (100 ml)
- 4 quadrados de chocolate **Nespresso** (20 g) (chocolate negro apenas, ou uma mistura de chocolate negro e de leite)
- Canela (opcional)

MATERIAIS

- **Barista**
- Chávena Cappuccino
- Colher **Barista**
- Máquina de Café **Nespresso**

Café, chocolate, leite...algo mais? Bem, na verdade não, já que isto é tudo o que necessita para fazer esta combinação de espuma de leite e cacau. E até pode juntar um toque de canela em pó por cima.

1. Primeiro, ponha os 4 quadrados de chocolate (20 g) no jarro.
2. Verta o leite (100 ml) no jarro até ao indicador de nível mínimo.
3. Extraia o café Espresso (40 ml) com a sua máquina de café e adicione ao jarro.
4. Coloque a tampa, escolha no ecrã "Mocha" e pressione o botão do dispositivo para iniciar.
5. Sirva o preparado numa chávena de Cappuccino.
6. Junte uma pitada de canela por cima (opcional).
7. Desfrute da sua receita!



CHOCOLATE CALIENTE

INGREDIENTES

- 3 cuadrados de chocolate negro **Nespresso** (15 g)
- Leche fría 2,5% (100 ml)

MATERIALES

- Dispositivo **Barista**
- Taza Cappuccino
- Cuchara de **Barista**
- Máquina de café **Nespresso**

¿Qué queda mejor caliente que un chocolate? Si quieres una combinación de chocolate negro fundido y espuma de leche, esta receta es para ti. Dulce y caliente, llenará de encanto los días gélidos de invierno y las noches frescas de verano.

1. En primer lugar, vierte la leche (100 ml) en la jarra hasta la marca del nivel mínimo.
2. A continuación, introduce los cuadrados de chocolate (15 g) directamente dentro de la jarra.
3. Cierra la tapa, elige "Chocolate caliente" en la pantalla y pulsa el botón de inicio.
4. Finalmente, sirve la mezcla en una taza Cappuccino.
5. ¡Disfruta de la receta!

CHOCOLATE QUENTE

INGREDIENTES

- Chocolate Negro **Nespresso** (15 g, 3 cuadrados)
- Leite gordo refrigerado (100 ml)

MATERIAIS

- **Barista**
- Chávena Cappuccino
- Colher **Barista**
- Máquina de Café **Nespresso**

Há alguma coisa que fique melhor quente do que o chocolate? Se procura uma combinação de chocolate negro derretido com espuma de leite, esta é para si. Doce e quente, vai dar mais encanto aos dias frios de inverno.

1. Primeiro, deite o leite (100 ml) no jarro até ao indicador de nível mínimo.
2. Depois, ponha os quadrados de chocolate (15 g) no jarro.
3. Coloque a tampa, escolha no ecrã "Chocolate Quente" e pressione o botão do dispositivo para iniciar.
4. Finalmente, sirva o preparado numa chávena de Cappuccino.
5. Desfrute da sua receita!



LECHE CALIENTE

INGREDIENTES

- Leche fría 2,5% (250 ml)
- Sirope de vainilla (de 5 a 10 ml) (opcional)

MATERIALES

- Dispositivo **Barista**
- Vaso de recetas
- Cuchara de **Barista**
- Máquina de café **Nespresso**

Esta receta de leche caliente te fascinará en cualquier momento del día. La simplicidad de la leche caliente espumosa, combinada con un poco de sirope de vainilla, convierte esta bebida descafeinada en una opción perfecta para que cualquiera pueda disfrutar de un momento relajante. Especialmente después de un día largo.

1. En primer lugar, vierte la leche (250 ml) en la jarra hasta la marca del nivel máximo.
2. Cierra la tapa, elige "Leche caliente" en la pantalla y pulsa el boton de inicio.
3. Vierte el sirope en el vaso (opcional) y sirve la mezcla de leche en el vaso con cuidado.
4. ¡Disfruta de la receta!

LEITE QUENTE

INGREDIENTES

- Leite gordo refrigerado (250 ml)
- Xarope de baunilha (5 a 10ml, opcional)

MATERIAIS

- **Barista**
- Copo de receitas
- Colher **Barista**
- Máquina de Café **Nespresso**

Esta receita de leite quente irá deliciá-lo de manhã à noite. A simplicidade de leite quente vaporizado, combinado com xarope de baunilha fazem desta bebida sem cafeína um momento de relaxamento para todos. Especialmente depois de um longo dia.

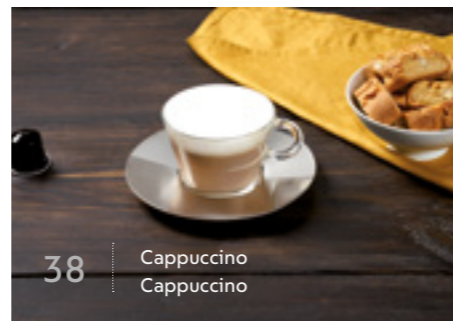
1. Primeiro, verta o leite (250 ml) no jarro até ao indicador de nível máximo.
2. Coloque a tampa, escolha no ecrã "Leite Quente" e pressione o botão do dispositivo para iniciar.
3. Coloque o xarope no copo (opcional) e junte suavemente o preparado de leite.
4. Desfrute da sua receita!



34 Café Viennois
Café Viennois



36 Latte Macchiato
Latte Macchiato



38 Cappuccino
Cappuccino



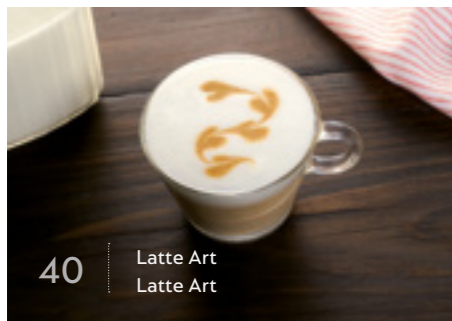
48 Iced Nitro
Iced Nitro



50 Espresso con Panna
Espresso con Panna



52 Mocha Viennois
Mocha Viennois



40 Latte Art
Latte Art



42 Flat White
Flat White



44 Espresso on Ice Macchiato
Espresso on Ice Macchiato



54 Mocha
Mocha



56 Warme chocolademelk
Horká čokoláda



58 Warme melk
Teplé mléko



46 Iced Frappé
Iced Frappé





CAFÉ VIENNOIS

INGREDIËNTEN

- Een Lungo-capsule (110 ml) van **Nespresso**
- Verse en koude (4 °C) 0% melk (100 ml)
- Pure chocolade

BENODIGDHEDEN

- **Barista**-machine
- Lungo-kop
- **Baristalepel**
- **Nespresso** koffiemachine
- Rasp

De klassieke Lungo, met daarbovenop geklopte melk. Strooi nog wat geschaafde chocolade over deze droomkoffie en het feest is compleet. Een vleugje elegantie, rechtstreeks uit Wenen.

1. Bereid eerst de Lungo (110 ml) met je koffiemachine en schenk de koffie in de kop.
2. Schenk daarna koude, verse 0% melk (4 °C) in de kan tot de markering voor het minimum niveau.
3. Sluit het deksel, kies op het scherm 'Café Viennois' en druk op de start-knop van de machine.
4. Gebruik de **Baristalepel** om het koude schuim te verzamelen en verdeel dit royaal over de koffie.
5. Voeg nu alleen nog wat geschaafde chocolade toe.
6. Geniet van dit recept!

CAFÉ VIENNOIS

INGREDIENCE

- Jedna Lungo kapsle (110 ml) z **Nespresso** nabídky
- Čerstvé a studené (4 °C) 0% mléko (100 ml)
- Hořká čokoláda

POMŮCKY

- **Barista**
- Lungo šálek
- **Barista** lžice
- **Nespresso** kávovar
- Struhadlo

Vaše klasická káva Lungo doplněná napěněným mlékem, které můžete navrch dozdobit trochou čokolády. Špetka elegance, přímo z Vídně.

1. Nejprve si do šálku za pomoci svého kávovaru připravte Lungo kávu (110 ml).
2. Poté nalijte 0% studené a čerstvé mléko (4 °C) do konvičky alespoň po rysku označující minimální množství.
3. Zavřete víčko, na obrazovce zvolte "Café Viennois" a stiskněte na přístroji tlačítko start.
4. Za pomoci **Barista** lžice seberte vytvořenou studenou pěnu a navršte ji v dostatečném množství navrch vaší kávy.
5. Nyní jen nastrouhejte navrch nápoje trochu hořké čokolády.
6. Vychutnejte si svůj nápoj!



LATTE MACCHIATO

INGREDIËNTEN

- 150 ml koude magere melk (4°C) (lang houdbaar)
- 40 ml koffie geschikt voor de kopgroottes Ristretto of Espresso

BENODIGDHEDEN

- **Barista**-machine
- Receptenglas
- **Baristalepel**
- **Nespresso** koffiemachine

LATTE MACCHIATO

INGREDIENCE

- 150 ml studeného mléka (4°C), UHT, 2,5%
- 40 ml kávy (jakákoli směs Ristretto či Espresso)

POMŮCKY

- **Barista**
- Recipe sklenice
- **Barista** lžiče
- **Nespresso** kávovar

Je dacht dat dit een gewone latte was? Nee dus. Dit is latte op z'n Oostenrijks en daarbij voeg je het shot Espresso pas na de melk toe, die je hebt gestoomd en opgeschuimd. Je ziet vanzelf de 'macchia' op het schuim verschijnen. Het is maar een vlekje.

1. Schenk eerst de melk (150 ml) in tot de markering voor het medium niveau.
2. Sluit het deksel, kies op het scherm 'Latte Macchiato' en druk op de start-knop van de machine.
3. Schenk het melkschuim in het glas.
4. Bereid dan je Espresso met je koffiemachine en schenk de koffie rechtstreeks in het glas.
5. Geniet van dit recept!

Mysleli jste si, že to bude obvyklé Latte. Ale to nebude... Tato příprava v rakouském stylu zahrnuje přípravu kávy až po napěnění mléka, které je napařené a našlehané. Navrchu kávy tak uvidíte typickou skrvnu. Jen ji rozmazat.

1. Nejprve nalijte mléko přímo do konvičky po střední rysku (150 ml).
2. Zavřete víčko, na obrazovce zvolte "Latte Macchiato" a stiskněte na přístroji tlačítko start.
3. Nalijte napěněné mléko přímo do sklenice.
4. A na závěr připravte Espresso (40 ml) a přelijte je přímo do připravené sklenice.
5. Vychutnejte si svůj nápoj!



CAPPUCCINO

INGREDIËNTEN

- Een capsule van **Nespresso** geschikt voor de kopgroottes Espresso (40 ml) of Ristretto (25 ml) voor een milde Cappuccino
- Koude magere melk (100 ml)

BENODIGDHEDEN

- **Barista**-machine
- Cappuccino-kop
- **Baristalepel**
- **Nespresso** koffiemachine

Ah! De beroemde Cappuccino. Genoemd naar de kleur van de gewaden van de Italiaanse kapucijnen. Geliefd van Rome tot New York en geen koffie kent zo veel verschillende bereidingen. En uitspraken! Maar de kleur van het schuim is altijd hetzelfde. Kortom: een klassieker.

1. Bereid eerst de Espresso (40 ml) met je koffiemachine en schenk de koffie in de kop.
2. Schenk vervolgens koude melk in de kan tot de markering voor het minimum niveau.
3. Sluit het deksel, kies op het scherm 'Cappuccino' en druk op de start-knop van de machine.
4. Schenk het melkschuim over de koffie.
5. Geniet van je recept!

CAPPUCCINO

INGREDIENCE

- Jedna Espresso kapsle (40 ml) nebo Ristretto kapsle (25 ml) pro ještě lahodnější Cappuccino
- Studené 2,5% mléko (100 ml)

POMŮCKY

- **Barista**
- Cappuccino šálek
- **Barista** lžice
- **Nespresso** kávovar

Ach, to opěvované Cappuccino! Pojmenované podle barvy mnišských kápí, jeho příprava, stejně jako výslovnost je různorodá od Paříže po New York. Ale barva jeho cremy zůstává stále stejná. Jednoduše řečeno, klasika.

1. Nejprve si na vašem kávovaru připravte Espresso kávu (40 ml) přímo do šálku.
2. Poté nalijte studené mléko (100 ml) do konvičky po rysku minimálního množství.
3. Zavřete víčko, na obrazovce zvolte "Cappuccino" a stiskněte na přístroji tlačítko start.
4. Nalijte napěněné mléko přímo navrch připravené kávy.
5. Vychutnejte si svůj nápoj!



LATTE ART

INGREDIËNTEN

- Eén Ristretto (25 ml) van **Nespresso**
- Koude magere melk (100 ml)

BENODIGDHEDEN

- **Barista**-machine
- Receptenglas
- **Baristalepel**
- **Nespresso** koffiemachine

De combinatie van Espresso en melkschuim is wereldberoemd om de romige smaak. Met dit Latte Art-recept kun je je barista-skills oefenen en patronen en zelfs tekeningen maken.

1. Bereid eerst de Espresso (40 ml) met je koffiemachine en schenk de koffie in de kop.
2. Schenk dan koude melk (100 ml) in de kan tot de markering voor het minimum niveau.
3. Sluit het deksel, kies op het scherm 'Latte Art' en druk op de start-knop van de machine.
4. Schenk het melkschuim bovenop de koffie met de **Baristalepel**.
5. Druppel wat koffie op het melkschuim en maak met het uiteinde van de **Barista** lepel langzame bewegingen.
6. Geniet van je recept!

LATTE ART

INGREDIENCE

- Jedna Ristretto kapsle z **Nespresso** nabídky
- Studené 2,5% mléko (100 ml)

POMŮCKY

- **Barista**
- Cappuccino šálek
- **Barista** lžice
- **Nespresso** kávovar

Nápoj připravený z Espresso a napěněného mléka, ve kterém si vychutnáte krémovost a plnost chuti. Díky této Latte Art receptuře si můžete vyzkoušet vaše baristické dovednosti a kreslit vzory či dokonce obrázky.

1. Připravte si Espresso (40 ml) za pomoci vašeho kávovaru přímo do připraveného šálku.
2. Poté nalijte studené mléko (100 ml) do konvičky po rysku minimálního množství.
3. Zavřete víčko, na obrazovce zvolte "Latte Art" a stiskněte na přístroji tlačítko start.
4. Navrch připravené kávy za pomoci **Barista** lžice navršte našlehané mléko.
5. Nalijte na mléčnou pěnu několik kapek kávy, použijte špičku **Barista** lžice a pomalu rozkreslete motiv mezi mlékem a kávou.
6. Vychutnejte si svůj nápoj!



FLAT WHITE

INGREDIËNTEN

- Een capsule van **Nespresso** geschikt voor de kopgroottes Espresso (40 ml) of Ristretto (25 ml)
- Koude magere melk (100 ml)

BENODIGDHEDEN

- **Barista**-machine
- Receptenglas
- **Baristalepel**
- **Nespresso** koffiemachine

Eén woord: microschuim. Dat is wat de Flat White zo'n soepele en fluweelachtige textuur geeft. Een simpele, maar fantastische manier om de krachtige en intense aroma's van koffie te bewaren.

1. Bereid eerst de Espresso (40 ml) met je koffiemachine en schenk de koffie in de kop.
2. Schenk dan de koude melk (100 ml) in de kan tot de markering voor het minimum niveau.
3. Sluit het deksel, kies op het scherm 'Flat White' en druk op de start-knop van de machine.
4. Schenk het schuim voorzichtig over de koffie.
5. Geniet van je recept!

FLAT WHITE

INGREDIENCE

- Jedna Espresso kapsle (40 ml) nebo Ristretto kapsle (25 ml) z **Nespresso** nabídky
- Studené 2,5% mléko (100 ml)

POMŮCKY

- **Barista**
- Cappuccino šálek
- **Barista** lžiče
- Nespresso kávovar

Jediné slovo: mikropěna. To je to, co dává Flat White jeho jemnou sametovou texturu. Další skvělá receptura, jejímž výsledkem je tělnatá a intenzivní aroma kávy. Nakonec není tak "plochá", že? *plochý z ang. výrazu flat

1. Připravte si Espresso (40 ml) za pomoci vašeho kávovaru přímo do připraveného šálku.
2. Poté nalijte studené mléko (100 ml) do konvičky po rysku minimálního množství.
3. Zavřete víčko, na obrazovce zvolte "Flat White" a stiskněte na přístroji tlačítko start.
4. Nakonec velmi jemně nalijte našlehanou pěnu navrch vaší kávy.
5. Vychutnejte si svůj nápoj!



ESPRESSO ON ICE MACCHIATO



ESPRESSO ON ICE MACCHIATO



INGREDIËNTEN

- Een capsule van **Nespresso** geschikt voor de kopgrootte Espresso (40 ml)
- Koude magere melk (100 ml)
- 3 ijsblokjes (90 g)
- Witte suiker (zakje van 4 g) (optioneel)

BENODIGDHEDEN

- **Barista**-machine
- Receptenglas
- Tray voor ijsklontjes
- **Baristalepel**
- **Nespresso** koffiemachine

INGREDIENCE

- Jedna Espresso kapsle (40 ml) z **Nespresso** nabídky
- Studené 2,5% mléko (100 ml)
- 3 ledové kostky (90 g)
- Bílý cukr (jedna rulička / 4 g) (dle potřeby)

POMŮCKY

- **Barista**
- Recepte sklenice
- Zásobník na led
- **Barista** lžiče
- **Nespresso** kávovar

Een vleugje melk en een beetje ijs? Dit op Espresso gebaseerde recept bestaat uit eenvoudige ingrediënten. Maar toch loopt het water je in de mond bij de geur van de rietsuiker samen met een **Nespresso** koffie naar keuze.

1. Vul eerst het receptenglas met 3 grote ijsblokjes (90 g).
2. Bereid dan met je koffiemachine de Espresso (40 ml) op het ijs en voeg de suiker toe.
3. Schenk de koude melk in de kan tot de markering voor het minimum niveau.
4. Sluit het deksel, kies op het scherm 'Espresso on Ice Macchiato' en druk op de start-knop van de machine.
5. Schenk ten slotte het melkschuim bovenop de koffie in het receptenglas. Geniet van je recept!

Dotek mléka a trocha ledu? Tento jednoduchý recept je založen na Espresso, ale donutí vás zapojit smysly jakmile ucítíte aroma třtinového cukru a napěněného mléka, které se snoubí s **Nespresso** kávou dle vašeho výběru. A víte, že "macchiato" znamená v italštině skvrnitý?

1. Nejprve do sklenice dejte 3 velké kostky ledu (90 g).
2. Poté si na vašem kávovaru připravte Espresso (40 ml) a to přes navržené kostky ledu, zároveň můžete přidat cukr (dle volby).
3. Poté nalijte studené mléko (100 ml) do konvičky po rysku minimálního množství.
4. Zavřete víčko, na obrazovce zvolte "Espresso on Ice Macchiato" a stiskněte na přístroji tlačítko start.
5. Na závěr přelijte připravené našlehané mléko do sklenice. Vychutnejte si svůj nápoj!



ICED FRAPPÉ



ICED FRAPPÉ



INGREDIËNTEN

- Eén capsule **Vanilio** (40 ml)
- Koude magere melk (100 ml)
- 1 ijsklontje (30 g)
- Witte suiker (2 zakjes van 4 g) (optioneel)

BENODIGDHEDEN

- **Barista**-machine
- Receptenglas
- Tray voor ijsklontjes
- **Baristalepel**
- **Nespresso** koffiemachine

INGREDIENCE

- Jedna kapsle **Vanilio** (40 ml)
- Studené 2,5% mléko (100 ml)
- 1 ledová kostka (30 g)
- Bílý cukr (dvě ruličky / 8 g) (dle potřeby)

POMŮCKY

- **Barista**
- Recepte sklenice
- Zásobník na led
- **Barista** lžiče
- **Nespresso** kávovar

Staat de zomer voor de deur? Probeer deze ijsfrappé met een **Nespresso** koffie naar keuze met ijs, melk, schuim en een vleugje suiker. Als je hem op hebt, is het leven een heel stuk opgefriest. Maar een duik in het zwembad kan er altijd achteraan!

1. Bereid eerst de **Vanilio** koffie (40 ml) met je koffiemachine en schenk het in de kan.
2. Voeg de suiker (optioneel), de koude melk (100 ml) en het ijs (30 g) toe aan de koffie in de kan.
3. Sluit het deksel, kies op het scherm 'Iced Frappé' en druk op de start-knop van de machine.
4. Serveer de bereiding ten slotte in een receptenglas.
5. Geniet van je recept!

Léto za dveřmi? Vyzkoušejte toto ledové frappé s **Nespresso** kávou dle vašeho výběru, připravené na ledu s našlehaným mlékem a trochou cukru. Až jej vypijete, měli byste se cítit dobře osvěženi, ale ne tak moc, abyste si nemohli skočit do bazénu...

1. Nejprve si za pomoci kávovaru připravte Espresso **Vanilio** (40 ml) a přelijte jej do konvičky.
2. Přidejte cukr (dle potřeby), studené mléko (100 ml) a kostku ledu (30 g).
3. Zavřete víčko, na obrazovce zvolte "Iced Frappé" a stiskněte na přístroji tlačítko start.
4. Připravený nápoj servírujte v Recepte sklenici.
5. Vychutnejte si svůj nápoj!



ICED NITRO



ICED NITRO



INGREDIËNTEN

- Een capsule van **Nespresso** geschikt voor de kopgroottes Espresso (40 ml) of Ristretto (25 ml)
- Koud water (100 ml)
- 3 ijsklontjes (90 g)
- Witte suiker (zakje van 4 g) (optioneel)

BENODIGDHEDEN

- **Barista**-machine
- Receptenglas
- Tray voor ijsklontjes
- **Baristalepel**
- **Nespresso** koffiemachine

INGREDIENCIE

- Jedna Ristretto nebo Espresso kapsle (40 ml) z **Nespresso** nabídky
- Studená voda (100 ml)
- 3x kostka ledu (90 g)
- Bílý cukr (jedna rulička / 4 g) dle potřeby

POMŮCKY

- **Barista**
- Recipe sklenice
- Výrobník ledu
- **Barista** lžiče
- **Nespresso** kávovar

Een perfecte combinatie van ijs en vuur. Deze bruisende koffie wordt gemaakt door een zeer ferme draai van de klopper, zodat het ijs en de koffie samensmelten in één bereiding.

1. Doe de 3 ijsklontjes (90 g) in de kan.
2. Bereid een Espresso (40 ml) met de koffiemachine, schenk de koffie bovenop het ijs en voeg suiker (optioneel) toe.
3. Voeg koud water toe tot aan de markering voor het minimum niveau.
4. Sluit het deksel, kies op het scherm 'Iced Nitro' en druk op de start-knop van de machine.
5. Serveer de bereiding ten slotte in een receptenglas.
6. Geniet van je koffie!

Skutečné spojení ledu a ohně. Tento neobvyčejně šumivý nápoj je připravený díky silné metličce, která dokáže spojit kávu s ledem v jednu chladivou pochoutku. Ale neměla by vám z něj zmrznout mysl.

1. Nejprve do konvičky vložte ledové kostky (90 g).
2. Připravte za pomoci svého kávovaru Espresso (40 ml) a přelijte jej na kostky ledu a dle potřeby přidejte cukr.
3. Poté přidejte studenou vodou po rysku maximálního množství.
4. Zavřete víčko, na obrazovce zvolte "Iced Nitro" a stiskněte na přístroji tlačítko start.
5. Připravený nápoj servírujte v Recipe sklenici.
6. Vychutnejte si svůj nápoj!



ESPRESSO CON PANNA

INGREDIËNTEN

- Een capsule van **Nespresso** geschikt voor de kopgroottes Espresso (40 ml) of Ristretto (25 ml)
- Volle slagroom
- Witte suiker (zakje van 4 g) (optioneel)

BENODIGDHEDEN

- **Barista**-machine
- Receptenglas
- **Baristalepel**
- **Nespresso** koffiemachine

Letterlijk: Espresso met room. De klassieke Espresso met een volle, romige twist. Zoet, natuurlijk. Iets voor na de tiramisu?

1. Bereid eerst een Espresso (40 ml) met je koffiemachine en schenk de koffie in de kop.
2. Schenk koude slagroom (100 ml) in de kan tot de markering voor het minimum niveau en voeg suiker toe (optioneel).
3. Sluit het deksel, kies op het scherm 'Espresso con Panna' en druk op de start-knop van de machine.
4. Verzamel de room met de **Baristalepel** en schenk de koude slagroom op de koffie.
5. Geniet van je recept!

ESPRESSO CON PANNA

INGREDIENCE

- Jedna Espresso (40 ml) nebo Ristretto (25 ml) kapsle z **Nespresso** nabídky
- Smetana ke šlehání
- Bílý cukr (jedna rulička / 4 g) (dle potřeby)

POMŮCKY

- **Barista**
- Espresso šálek
- **Barista** lžička
- **Nespresso** kávovar

Doslova Espresso se šlehačkou. Bohatá variace na klasické Espresso s krémovou šlehačkou navrchu. Samozřejmě je to sladkůstka. Něco, co byste si mohli dát až dojdíte své Tiramisu?

1. Nejprve si připravte na svém kávovaru Espresso (40 ml).
2. Nalijte studenou smetanu ke šlehání (100 ml) do konvičky po rysku minimálního množství a přidejte cukr (dle volby).
3. Zavřete víčko, na obrazovce zvolte "Espresso con Panna" a stiskněte na přístroji tlačítko start.
4. Za pomoci **Barista** lžičky přeneste vrchovatě studenou šlehačku na svou kávu.
5. Vychutnejte si svůj nápoj!



MOCHA VIENNOIS

INGREDIËNTEN

- Een capsule van **Nespresso** geschikt voor Espresso (40 ml) of Ristretto (25 ml)
- Koude 0%-vet-melk (4°) (100 ml) voor het basisrecept
- Koude 0%-vet-melk (4°) (100 ml) voor de topping
- 4 **Nespresso** chocoladeblokjes (20 g) (puur of een mix van melk en puur)
- Kaneel (optioneel)

BENODIGDHEDEN

- **Barista**-machine
- Cappuccino-glas
- Rasp
- **Baristalepel**
- **Nespresso** koffiemachine

1. Schenk eerst de melk (100 ml) in de kan tot de markering voor het minimum niveau.
2. Doe de chocoladeblokken (20 g) in de kan.
3. Bereid de Espresso (40 ml) met je koffiemachine en schenk het in de kan.
4. Sluit het deksel, kies op het scherm 'Mocha Viennois' en druk op de start-knop van de machine.
5. Serveer de bereiding in een Cappuccino-glas.
6. Spoel de kan om met water en giet koude 0% melk (100 ml) in de kan tot de markering voor het minimum niveau.
7. Sluit het deksel en druk op de start-knop van de machine.
8. Verzamel het schuim met de **Baristalepel** en schenk het over de warme chocolade, decoreer met geschaafde chocolade. Geniet van je recept!

MOCHA VIENNOIS

INGREDIENCE

- Jedna Espresso (40 ml) nebo Ristretto (25 ml) kapsle z **Nespresso** nabídky
- Studené 0% mléko (4°) (100 ml) na základ receptury
- Studené 0% mléko (4°) (100 ml) na polevu
- 4 **Nespresso** čtverečky (20 g) čokolády, buď vše hořká nebo mix s mléčnou
- Skořice (dle potřeby)

POMŮCKY

- **Barista**
- Cappuccino šálek
- Struhadlo
- **Barista** lžíce
- **Nespresso** kávovar

1. Nejprve nalijte studené mléko (100 ml) do konvičky po rysku minimálního množství.
2. Přidejte do konvičky čokoládové čtverečky (20 g).
3. Za pomoci svého kávovaru připravte Espresso (40 ml) a přelijte do konvičky.
4. Zavřete víčko, na obrazovce zvolte "Mocha Viennois" a stiskněte na přístroji tlačítko start.
5. Připravený nápoj servírujte v Cappuccino šálku.
6. Vymyjte konvičku a přilijte 0% studené mléko po rysku minimálního množství.
7. Zavřete konvičku víčkem a stiskněte na přístroji tlačítko pro přípravu.
8. Za pomoci **Barista** lžíce přidejte našlehanou pěnu navrch připravené receptury a dozdobte nastrouhanou čokoládou. Vychutnejte si svůj nápoj!



MOCHA

INGREDIËNTEN

- Een capsule van **Nespresso** geschikt voor Espresso (40 ml) of Ristretto (25 ml)
- Koude magere melk (100 ml)
- 4 **Nespresso** chocoladeblokjes (20 g) (puur en/of melk)
- Een snufje kaneel (optioneel)

BENODIGDHEDEN

- **Barista**-machine
- Receptenglas
- **Baristalepel**
- **Nespresso** koffiemachine

Koffie, chocola, melk... Anders nog iets? Eigenlijk niet, nee. Want dit is alles wat je nodig hebt voor deze combinatie van cacao en melkschuim. Je zou misschien nog een vleugje kaneel op het schuim kunnen strooien.

1. Doe de vier chocoladeblokjes (20 g) in de kan.
2. Schenk melk (100 ml) in de kan tot de markering voor het minimum niveau.
3. Bereid dan een Espresso (40 ml) met je koffiemachine en schenk de koffie in de kan.
4. Sluit het deksel, kies op het scherm 'Mocha' en druk op de start-knop van de machine.
5. Serveer de bereiding in een Cappuccino-glas. Strooi er een snufje kaneel over (optioneel).
6. Geniet van je recept!

MOCHA

INGREDIENCE

- Jedna kapsle Ristretto nebo Espresso (40 ml) z **Nespresso** nabídky
- Studené 2,5% mléko (100 ml)
- 4 **Nespresso** čtverečky (20 g) čokolády, buď vše hořká nebo mix s mléčnou
- Troška skořice dle potřeby

POMŮCKY

- **Barista**
- Cappuccino šálek
- **Barista** lžice
- **Nespresso** kávovar

Káva, čokoláda, mléko... Něco dalšího? Vlastně ani ne, jelikož to je vše, co budete potřebovat pro přípravu této receptury s kakaem a mléčnou pěnou.

1. Nejprve do konvičky vložte čokoládové čtverečky (20 g).
2. Poté nalijte studené mléko (100 ml) do konvičky po rysku minimálního množství.
3. Za pomoci svého kávovaru připravte Espresso (40 ml) a přelijte do konvičky.
4. Zavřete víčko, na obrazovce zvolte "Mocha" a stiskněte na přístroji tlačítko start.
5. Servírujte v Cappuccino šálku. Navrch receptury dle potřeby přidejte skořici.
6. Vychutnejte si svůj nápoj!



WARME CHOCOLADEMELK

INGREDIËNTEN

- 3 blokjes **Nespresso** chocolade (puur) (15 g)
- Koude magere melk (100 ml)

BENODIGDHEDEN

- **Barista**-machine
- Cappuccino-glas
- **Barista**lepel
- **Nespresso** koffiemachine

Wat straalt er meer warmte uit dan chocola? Als je zin hebt in een combinatie van gesmolten pure chocolade en melkschuim, dan is dit er een voor jou. Laat je verleiden door het zoete aroma dat barre winterdagen en de koude zomernachten een warme gloed kan geven.

1. Schenk eerst de melk (100 ml) in de kan tot de markering van het minimum niveau.
2. Doe de chocoladeblokjes (15 g) rechtstreeks in de kan.
3. Sluit het deksel, kies op het scherm 'Warme chocolademelk' en druk op de start-knop van de machine.
4. Serveer de bereiding ten slotte in een Cappuccino-kop.
5. "Geniet van je recept!

HORKÁ ČOKOLÁDA

INGREDIENCE

- Hořká **Nespresso** čokoláda (15 g - tři čtverečky)
- Studené 2,5% mléko (100 ml)

POMŮCKY

- **Barista**
- Cappuccino šálek
- **Barista** lžičice
- **Nespresso** kávovar

Znáte lepší slovní spojení než horká čokoláda? Pokud chcete kombinaci rozteklé hořké čokolády a mléčné pěny, je toto vaše receptura. Sladká, horká, pro prohřátí za studených zimních dní či chladných letních nocí.

1. Nejprve nalijte studené mléko (100 ml) do konvičky po rysku minimálního množství.
2. Poté přímo do konvičky přidejte čokoládové čtverečky (15 g).
3. Zavřete víčko, na obrazovce zvolte "Hot Chocolate" a stiskněte na přístroji tlačítko start.
4. Recepturu servírujte v Cappuccino šálku.
5. Vychutnejte si svůj nápoj!



WARME MELK

INGREDIËNTEN

- Koude magere melk (100 ml)
- Vanillesiroop (5 tot 10 ml) (optioneel)

BENODIGDHEDEN

- **Barista**-machine
- Receptenglas
- **Barista**lepel
- **Nespresso** koffiemachine

Dit warme-melk-recept maakt je blij, van 's morgens vroeg tot 's avonds laat. De eenvoud van warm melkschuim gecombineerd met een beetje vanillesiroop maakt deze cafeïnevrije drank een ontspannen moment voor iedereen.

1. Schenk eerst de melk (250 ml) in de kan tot de markering voor het maximum niveau.
2. Sluit het deksel, kies op het scherm 'Warme melk' en druk op de start-knop van de machine.
3. Schenk de siroop in het glas (optioneel) en giet voorzichtig de melk erover.
4. Geniet van je recept!

TEPLÉ MLÉKO

INGREDIENCE

- Studené mléko 2,5% (250 ml)
- Vanilkový sirup (5 až 10 ml) dle potřeby

POMŮCKY

- **Barista**
- Recipe sklenice
- **Barista** lžiče
- **Nespresso** kávovar

Tato receptura na horké mléko vás bude bavit po celý den. Jednoduchost přípravy horké mléčné pěny s trochou vanilkového sirupu dělá z tohoto nápoje bez kofeinu pro kohokoli možnost, jak relaxovat. Zvláště po dlouhém dni.

1. Nejprve nalijte studené mléko (250 ml) do konvičky po rysku maximálního množství.
2. Zavřete víčko, na obrazovce zvolte "Hot Milk" a stiskněte na přístroji tlačítko start.
3. Dle potřeby do sklenice nalijte sirup a poté přilijte připravené mléko.
4. Vychutnejte si svůj nápoj!

