



Delikate opskrifter med



**Hot & Cold
Mælkeskummer**



CoffeeSystem
SCANDINAVIAN COFFEE SYSTEM

Cold Brew Lakuma

Asiatisk smagsoplevelse med et touch af lavendel.

Smagsoplevelserne i denne opskrift leger med sanserne. Cold Brew Lakuma kombinerer en vidunderlig lavendelnote med en knivspids gurkemeje. Kaffespecialiteten afsluttes med blød vanilje og frugtagtig kaffe for en raffineret nydelse.



Kaffespecialitet:

Med mælk/mælkealternativ, Cold Brew, uden alkohol

Ingredienser (til 1 person)

- 120 ml mælk/mælkealternativ
- 15 ml sirup med lavendelsmag
- 10 ml sirup med vaniljesmag
- Lidt stødt gurkemeje og kardemomme
- Isterninger
- 20 ml Cold Brew espresso

Tip

Den mindste påfyldningsmængde på mælkeskummen er 120 ml. Du er velkommen til at bruge det resterende mælkeskum til en anden portion.

Tilberedning

- Hæld mælken i mælkeskummen.
- Tilsæt sirup og krydderier.
- Tilbered koldt mælkeskum.
- Tag et espressoglas, og tilsæt en isterning.
- Hæld mælkeskummet over isen.
- Sæt glasset under kaffeudløbet, og tilbered en Cold Brew-espresso.

Cold Brew Matcha Latte

En Matcha Latte sødet med honning.

Den lysegrønne Cold Brew Matcha Latte ser forrygende ud med sin smukke grønne farve. Med en blomstersødme og et frugtagtigt kick giver denne trendy kaffespecialitet en fabelagtig allround-smagsoplevelse.



Kaffespecialitet:

Med mælk/mælkealternativ, Cold Brew, uden alkohol

Ingredienser (til 1 person)

- 120 ml mælk/mælkealternativ
- ¼ tsk matchapulver
- 1 tsk honning
- Isterninger
- 15 ml Cold Brew espresso

Tip

Til Cold Brew-espressoen skal du vælge en afbalanceret kaffestyrke. Du kan søde Matcha Latten efter din smag ved at bruge mere eller mindre honning. Du kan også tilsætte mere matchapulver.

Tilberedning

- Hæld mælken i den automatiske mælkeskummer.
- Tilsæt matchapulver og honning.
- Tilbered koldt mælkeskum.
- Tag et lille latte macchiato-glas, og fyld det med isterninger.
- Hæld mælkeskummet over isterningerne (op til ca. en fingerbredde under kanten).
- Sæt glasset under kaffeudløbet, og tilbered en Cold Brew-espresso.

Cold Brew Wild Berry

Vilde bær omsluttet af cremet mælkeskum

Blødt mælkeskum toppe Cold Brew Wild Berry og skaber et marmorlignende kunstværk, som kan nydes samtidig med et øjeblikks kaffeforkælelse. Den subtile kontrast mellem de søde og de syrlige smagsoplevelser sikrer absolut bedste oplevelse. Dyp din ske i kaffespecialiteten og nyd den.



Kaffespecialitet:

Med mælk/mælkealternativ, Cold Brew, uden alkohol

Ingredienser (til 1 person)

- 120 ml mælk/mælkealternativ
- 2 kugler is med bær
- Isterninger
- 25 ml Cold Brew espresso
- Bær

Tilberedning

- Hæld mælken i den automatiske mælkeskummer.
- Tilbered koldt mælkeskum.
- Kom to kugler is med bær i et lille latte macchiato-glas.
- Tilsæt en isterning.
- Hæld mælkeskummet i glasset (op til ca. en fingerbredde under kanten).
- Sæt glasset under kaffeudløbet, og tilbered en Cold Brew-espresso.

Tip

Til Cold Brew-espresso skal du vælge en afbalanceret kaffestyrke.

Hazelnut Dream

En nøddeagtig og let smagsoplevelse.

Luftigt mælkeskum toppe den delikate Cold Brew-espresso og inviterer dig til at smage. Hazelnut Dream udfolder aromaen af karamelliserede hasselnødder og kombinerer den med en subtil sødme og en diskret kaffenote for at skabe et komplet kunstværk.



Kaffespecialitet:

Med mælk/mælkealternativ, Cold Brew, uden alkohol

Ingredienser (til 1 person)

- 120 ml mælk/mælkealternativ
- 10 ml sirup med nøddesmag
- 10 ml sirup med chokoladesmag
- Lidt stødt kardemomme
- Isterninger
- 20 ml Cold Brew-espresso

Tip

Til Cold Brew-espresso skal du vælge en afbalanceret kaffestyrke.

Tilberedning

- Hæld mælken i den automatiske mælkeskummer.
- Tilsæt de to sirupper med smag og den stødte kardemomme.
- Tilbered koldt mælkeskum.
- Hæld det søde mælkeskum i et lille latte macchiato-glas.
- Tag en cocktailshaker, fyld den med isterninger, og tilbered en Cold Brew-espresso oveni.
- Hæld Cold Brew-espresso uden isterninger i det lille latte macchiato-glas.

Autumn Magic

En nøddeagtig og let smagsoplevelse.

En lækker kaffe med et touch af efterår, som giver varmen. Nyd først farverne, før du dypper din ske i lagene af mælkeskum, gylden sirup og mokkafarvet espresso. Sammensætningen i kaffespecialiteten, Autumn Magic dufter af varme krydderier og gir' en dejlig aroma.



Kaffespecialitet:

Med mælk/mælkealternativ, varm, uden alkohol

Ingredienser (til 1 person)

- 120 ml mælk/mælkealternativ
- 15 ml sirup med peberkage-/honningkagesmag
- 1 stor knivspids peberkage- eller honningkagekrydderi
- 40 ml espresso

Tip

Nyd Autumn Magic med en honning/peberkage.

Tilberedning

- Hæld mælken i den automatiske mælkeskummer.
- Tilsæt sirup og krydderi.
- Tilbered varmt mælkeskum.
- Hæld mælkeskummet i et lille latte macchiato-glas (op til ca. en fingerbredde under kanten).
- Sæt glasset under kaffeudløbet, og tilbered en espresso.

Hot Dark Chocolate

Forkæl dig selv med en delikat og fyldig chokoladedrik.

Hvis du elsker chokolade, får du dobbelt glæde af denne opskrift. For at nyde Hot Dark Chocolate skal du dele en plade mørk chokolade i mundrette stykker og smelte dem direkte i den automatiske mælkeskummer. Du kan så glæde dig til at nyde en udsøgt godbid med en lækker chokoladesmag.



Kaffespecialitet:

Med mælk/mælkealternativ, varm, uden alkohol

Ingredienser (til 1 person)

- 170 ml mælk/mælkealternativ
- 4 mørke chokoladestykker

Tip

Pynt den varme chokoladedrik med et stykke chokolade.

Tilberedning

- Hæld mælken i den automatiske mælkeskummer.
- Start tilberedningen af den varme chokolade.
- Så snart den automatiske mælkeskummer stopper, tilsættes chokoladestykkerne.
- Hæld den varme chokolade i et lille latte macchiato-glas.