

délicieuses boissons lactées
en toute simplicité
avec Lattiz®.



amusant, facile, **rentable.**

Vos invités sont notre priorité. C'est pourquoi nous sommes ravis de vous accompagner dans la préparation des meilleurs cafés au lait. Aujourd'hui, les consommateurs recherchent des boissons gourmandes, originales et réconfortantes. Dans ce livret, vous découvrirez une sélection de recettes créatives et savoureuses, conçues pour surprendre vos clients et leur offrir un moment de plaisir.

Faciles à réaliser, ces recettes vous permettent de tirer pleinement parti de votre machine et de la délicieuse mousse de lait Lattiz®. En proposant une carte variée et attrayante, vous valorisez votre offre tout en répondant aux attentes de vos invités – qui sont prêts à payer davantage pour ces cafés d'exception. Un vrai cercle vertueux : plus de satisfaction, plus de valeur.





découvrez de délicieuses **possibilités de savourer Lattiz®.**

classiques intemporels

- 6. latte macchiato
- 8. cappuccino à la pistache
- 10. espresso martini
- 12. barraquito doré en couches

recettes de printemps

- 14. latte matcha à la fraise glacée
- 16. pink chai latte

recettes d'été

- 18. latte myrtille glacé
- 20. latte matcha vanille glacé et fruité

recettes d'automne

- 22. latte à la citrouille aux épices
- 24. latte doré au curcuma

recettes d'hiver

- 26. cappuccino beurre de cacahuète et guimauve
- 28. latte Oreo croustillant
- 30. latte macchiato au caramel salé

latte macchiato.

ingrédients.

30 ml d'espresso | Mousse de lait Lattiz®

un classique
qui
**fait toujours
effet.**

voici quelques conseils !

conseil
1

Faire tourner le lait doucement pour créer une mousse belle, uniforme et brillante.

conseil
2

Laisser la mousse de lait reposer un moment, ainsi deux couches de lait apparaîtront. Le lait chaud coule au fond, tandis que la mousse repose joliment sur le dessus.

conseil
3

Verser l'espresso dans votre verre doucement, puis faire pivoter votre verre deux fois ; les lignes entre la mousse, le café et le lait seront super nettes.

étape
01.

Créez votre
mousse de lait
Lattiz®.

Versez-la dans
un verre.





étape
02.

Ajouter
l'espresso.



étape
03.

Profitez des
belles couches.



cappuccino à la pistache.

ingrédients.

1 cuillère de crème de pistache | 30 ml d'espresso |
Mousse de lait Lattiz® | Noix de pistache

une saveur
riche
et noisettée.





étape
03.

Verser la
mousse de lait
Lattiz® dans
votre tasse.



étape
04.

Garnir votre café
avec des noix de
pistache hachées.

Scannez pour la
vidéo recette



espresso martini

mousseux.

ingrédients.

25 ml de cognac | 25 ml de liqueur Frangelico | Glace |
10 ml de sirop de cannelle | 30 ml d'espresso | Mousse de lait Lattiz® |
Cannelle en poudre | 3 grains de café espresso

préparez
votre mélange à
l'avance,
**et terminez avec
la mousse de lait
Lattiz®.**





Scannez pour la
vidéo recette



barrquito aux couches dorées.

ingrédients.

50 ml de lait concentré sucré | 30 ml de liqueur Licor 43 |
60 ml d'expresso | mousse de lait Lattiz® | cannelle | zeste d'orange

une touche
espagnole dans
votre verre.



classiques intemporels | recettes de printemps |
recettes d'été | recettes d'automne | recettes d'hiver



Scannez pour la
vidéo recette



latte glacé au matcha et à la fraise.

ingrédients.

matcha | eau chaude | glaçons pleins | purée de fraises |
mousse de lait Lattiz® | fraises



classiques intemporels | **recettes de printemps** |
recettes d'été | recettes d'automne | recettes d'hiver

le matcha
parfait avec de
délicieuses
fraises sucrées.



étape
04.

Terminer avec une fraise
fraîche sur le dessus.



latte chai

rose.

ingrédients.

1 cuillère de poudre de chai rose | Eau chaude |
Mousse de lait Lattiz® | Fleurs pour décorer

L'attrait visuel
que tout
le monde aime.





étape
03.

Terminer avec la
mousse de lait
Lattiz®.



étape
04.

Garnir de fleurs.

Scannez pour la
vidéo recette



latte myrtille glacé.

ingrédients.

glaçons | sirop de myrtille | mousse de lait Lattiz® |
30 ml espresso | fleur décorative

parfaitement
rafraîchissant lors
d'une journée
enseuleillée.



classiques intemporels | recettes de printemps |
recettes d'été | recettes d'automne | recettes d'hiver



étape **04.**

Rajouter une fleur délicatement
en touche finale.



latte glacé à la vanille et au matcha.



ingrédients.

Glaçons | 30 ml de purée de mangue | Mousse de lait Lattiz® |
60 ml de matcha à la vanille avec de l'eau chaude | Tranches de mangue



instructions supplémentaires
pour **la recette de matcha :**

Mettre deux cuillères
à café de matcha dans un petit bol.
Ajouter 50 ml d'eau
(chauffée à 80 degrés)
et fouetter avec un fouet en bambou
japonais jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Assurez-vous que la poudre est bien dissoute.



étape
03.

Préparer votre
matcha avec
de l'eau chaude
séparément.

Ajoutez-le dans
votre verre.

étape
04.

Terminer avec des
tranches de mangue.



Scannez pour la
vidéo recette



latte à la citrouille aux épices.

rehausse chaque
jour
d'automne.

ingrédients.

sirop de citrouille aux épices | espresso avec eau chaude |
mousse de lait Lattiz® | cannelle en poudre



classiques intemporels | recettes de printemps |
recettes d'été | **recettes d'automne** | recettes d'hiver



Scannez pour la
vidéo recette



latte doré au **curcuma.**

ingrédients.

mélange de curcuma | eau chaude |
mousse de lait Lattiz® | miel

un peu de
magie dorée
**à chaque
gorgée.**



classiques intemporels | recettes de printemps |
recettes d'été | **recettes d'automne** | recettes d'hiver



Scannez pour la
vidéo recette



cappuccino beurre de cacahuète et guimauve.

ingrédients.

2 c. à c. de beurre de cacahuète | 30 ml espresso |
mousse de lait Lattiz® | sauce chocolat noir | guimauve.



classiques intemporels | recettes de printemps |
recettes d'été | recettes d'automne | **recettes d'hiver**

une combinaison
**délicieusement
sucrée.**



latte oreo indulgent.

ingrédients.

25 ml de sauce au chocolat | Mousse de lait Lattiz® | 30 ml d'espresso |
Crème fouettée | Petit biscuit Oreo écrasé | 1 Oreo | Menthe

pour les
meilleurs
**moments
indulgents.**





étape
03.

Ajouter de la
crème fouettée
à votre café.



étape
04.

Décorer avec des morceaux de
biscuit Oreo et de la menthe.

Scannez pour la
vidéo recette



latte macchiato au caramel salé.

ingrédients.

25 ml de sirop de caramel salé | Mousse de lait Lattiz® | 30 ml d'espresso |
Sauce au caramel au beurre | Mini cubes de caramel au beurre



doux et
salé, le meilleur
**des deux
mondes.**



Scannez pour la
vidéo recette



nous sommes là pour vous...

des questions ?

Contactez-nous par email à thankyou@mail.lattiz.com,
contactez votre **contact commercial** ou remplissez le
formulaire de contact sur notre **site web**.

Vous voulez rester inspiré ? Suivez-nous sur **Facebook**
ou **Instagram** pour des recettes, des vidéos
et plus de plaisir autour du café.



d'une facilité
déconcertante.