

**Impulse su
negocio con la
leche emulsionada
perfecta.**





Impulse su negocio

Esta temporada tenemos otro nuevo y maravilloso café con leche desarrollado para usted. Inspire a sus invitados con un hermoso café con leche como el Gingerbread latte o el tiramisú latte.

Lattiz le ayuda a preparar estos especiales con espuma de leche perfecta, simplemente con el toque de un botón.

¿Quieres consentir a los huéspedes con nuevas e interesantes promociones especiales Latte?

Déjese inspirar e impulse su negocio!



Latte macchiato

Ingredientes

Leche emulsionada Lattiz

30 ml expreso

Preparación

- Coloque el vaso debajo de la máquina Lattiz y llene el vaso hasta aproximadamente a 1 cm del borde con espuma de leche. Espere hasta que la espuma de leche y la leche tibia estén bien separadas.
- Vierta el espresso en el centro del vaso.

Idea alternativa

Sirva este latte con sirope. El latte también combina a la perfección con el helado.

Latte con chocolate y nuez de coco

Ingredientes

Leche emulsionada Lattiz

30 ml de puré de nuez de coco

10 ml de chocolate fundido

30 ml de expreso

Preparación

- Vierta 30 ml de puré de nuez de coco en el fondo del vaso.
- A continuación, vierta 10 ml de chocolate fundido y termine con la leche emulsionada Lattiz aproximadamente a 1 cm por debajo del borde.
- Vierta el expreso en último lugar en el centro del vaso.



Gingerbread latte

Ingredientes

- Leche emulsionada Lattiz
- 30 ml de jarabe de pan de jengibre jarabe casero
- 30 ml de espresso

Ingredientes para 1 litro de jarabe

- 1 cucharadita de canela en polvo
- 2 cucharaditas de jengibre molido
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 200 gr de azúcar glas oscura

Preparación jarabe hecho en casa

- Hierva 1 litro de agua.
- Agregue las hierbas.
- Déjelo cocinar unos minutos. Luego, déjalo enfriar

Preparación

- Vierta 30 ml de jarabe de pan de jengibre en el vaso.
- Coloque el vaso debajo de la máquina Lattiz y llénelo con leche emulsionada hasta 1 cm del borde. Espere hasta que la leche emulsionada y la leche tibia se hayan separado.
- Prepare el espresso y viértalo lentamente en el vaso para crear las capas de latte macchiato.





Latte con caramelo y hielo

Ingredientes

- Leche emulsionada Lattiz
- cubitos de hielo (no hielo picado)
- 30 ml de sirope de caramelo
- 30 ml de expreso

Preparación

- Llene el vaso hasta el borde con los cubitos de hielo.
- Vierta el sirope de caramelo (30 ml) en el vaso.
- Coloque el vaso en la máquina y llénelo aproximadamente a 1 cm por debajo del borde con leche emulsionada Lattiz.
- Vierta el expreso en el centro del vaso.

Idea alternativa

Pruebe también con siropes de otros sabores, como vainilla o avellana.

Milkshake

Ingredientes

- Leche emulsionada Lattiz
- 25 gr de puré de fresa
- 125 gr de cubitos de hielo
- 30 gr de frutas del bosque

Preparación

- Agregue el puré de fresa en el vaso.
- Llena el vaso hasta el borde con cubitos de hielo.
- Agregue una cucharada de frutos del bosque.
- Vierte la leche Lattiz sobre los cubitos de hielo hasta que el vaso esté completamente lleno.
- Sirva con una cuchara y agregue el batido según lo desee.





Tiramisu latte

Ingredientes

- Leche emulsionada Lattiz
- 30 ml de jarabe de tiramisú
- 30 ml de espresso
- Canela en polvo

Preparación

- Vierta 30 ml de jarabe de tiramisú en el vaso.
- Coloque el vaso debajo de la máquina Lattiz y llénelo con la leche emulsionada hasta 2 cm del borde.
- Espere hasta que la leche emulsionada y la leche tibia se hayan separado.
- Vierta el espresso en el centro del vaso.
- Termínelo con un poco de canela en la parte superior.

Idea alternativa

Dele cambio a este latte al combinarlo con alcohol, sólo reemplace la mitad del sirope por Amaretto.

Red velvet latte

Ingredientes para el sirope

- 1 litro de zumo de remolacha
- 200 g de azúcar
- 450 ml de sirope de chocolate blanco
- Extracto de vainilla o 1/2 rama de vainilla

Ingredientes para el latte

- Leche emulsionada Lattiz.
- 30 ml de sirope red velvet.
- 30 ml de espresso.
- Frambuesas liofilizadas.

Cómo preparar el sirope

Hierva el zumo de remolacha con el azúcar y el extracto o la rama de vainilla. Déjelo que se enfríe y añada el sirope. Consérvelo en una botella cerrada.

Cómo preparar el latte

- Vierta 30 ml de sirope red velvet en el vaso.
- Inclíne el vaso y vierta la leche emulsionada aproximadamente a 1 cm del borde.
- Vierta el espresso en el centro del vaso.
- Décorélo con frambuesas liofilizadas.



Dele el toque final

Sorprende a tus invitados con una propia creación original!

Con estos toppings como inspiración y algunos más de su propia creatividad, usted puede crear su café con leche por completo.



Sirope de caramelo



Sirope de chocolate



Crema batida



Fresa deshidratada



Canela



Frambuesa deshidratada



Malvaviscos



Chispas de colores



Trocitos de chocolate

Haz tu propio Freakshake:



Freakshake de fresa

Jarabe de fresa

Chispas de colores

Malvaviscos

Dulces



Freakshake de chocolate

Salsa de chocolate

Una barra de chocolate

Galletas Oreo



Freakshake de caramelo

Salsa de caramelo

Schokoriegel mit Nougat

Turrón

Caramelo blando



Descubre más en lattiz.es