



## WYJĄTKOWE PRZEPISY KAWOWE



**NESPRESSO**

## CIEKAWOSTKI O KAWIE

Znajomość kawy	3
Profile kawowe	7



KLASYCZNE S. 15-22

## KLASYCZNE

Americano	16
Cappuccino	17
Cortado	18
Espresso Macchiato	19
Flat White	20
Latte Macchiato	21
Affogato	22



MLECZNE NAPOJE GORĄCE S. 23-47

## MLECZNE NAPOJE GORĄCE

Różane Cappuccino	24
Biały Kwiat	25
Ciasteczkowe Cappuccino	26
Czekoladowe Latte Macchiato	27
Latte Macchiato z Figą i Miodem	28
Podwójne Espresso Macaroon	29
Wyjątkowe Speculoos	30
Mocha z Białą Czekoladą	31
Korzenne Espresso Macchiato	32
Podwójne Macchiato Crème Brûlée	33
Jesienne Espresso Macchiato	34
Maślano-Karmelowe Lungo	35
Espresso Macchiato z Popcornem	36
Macchiato z Pomarańczą i Miodem	37
Korzenno-Karmelowe Macchiato	38
Kawa Black Forest	39
Dulce z Wanilią	40
Piernikowe Latte Macchiato	41
Sojowe Latte Macchiato z Orzechami	42
Owsiane Cappuccino	43
Miodowe Cappuccino z Popcornem	44
Migdałowe Latte Macchiato	45
Caffè Nocciola Honey Orange	46
Caffè Nocciola Flat White	47

## NAPOJE ZIMNE

Lodowe Espresso	49
Lodowe Latte	50
Tiramisu Espresso	51
Piankowo-Czekoladowe Latte	52
Kajmakowe Latte	53
Eksplozja & Błysk	54
Klonowe Affogato z Orzechami	55
Śródziemnomorskie Latte Macchiato	56
Śródziemnomorskie Flat White	57
Caipirinha z Ice Intenso	58
Owsiany Shake z Bananem i Figą	59
Prowansalska Lemoniada	60
Espresso z Syropem Tiki	61
Ice Intenso Mediterranean Garden	62
Sparkler	62
Ice Intenso Saffron Summer Affogato	63



NAPOJE ZIMNE S. 49-63

## KOKTAJLE

Kawa Mai Tai	65
Kawa Mojito	66
Orzeźwiający Mango	67
Waniliowy Koktajl z Nutą Jagodową	68
Jabłkowy Zawrót Głowy	69
Grejpfrutowe Orzeźwienie	70
Shakerato ze Słonym Karmelem	71
Czarny & Czerwony	72
Morelowy Splash	73
Nespresso Martini	74



KOKTAJLE S. 65-74





CIEKAWOSTKI  
O KAWIE

# KAWA NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI

KTÓRĄ DEFINUJE



## POCHODZENIE

Kraj pochodzenia



## TERROIR

Klimat, lokalizacja oraz gatunek rośliny kawowej



## OPIEKA FARMERA

Opieka nad drzewem, metoda zbioru i obróbka ziaren kawy



## NASZE DOŚWIADCZENIE

Harmonizacja mieszanki, palenie, mielenie, wydobycie wyjątkowego aromatu i smaku z ziaren

# PASMO KAWY

CZY WIESZ, ŻE KAWA UPRAWIANA JEST MIĘDZY ZWROTNIKIEM RAKA A ZWROTNIKIEM KOZIOROŻCA?



## TERROIR



- Wysokość, na jakiej rośnie kawa, wpływa na rozwój cukrów i zawartość kofeiny w ziarnach, a także na nuty owocowe



- Od klimatu regionu zależy poziom opadów, co wpływa na smak kawy



- Jakość i rodzaj gleby określają dostępność minerałów i wody dla roślin kawowych

## GATUNKI KAWY

### ARABICA



- Pochodzenie: **Etiopia**
- 200+** odmian
- Wysokość rośliny **6-8 metrów**
- Około **1% kofeiny**
- 70% światowej produkcji**
- Rośnie **powyżej 800 metrów** n.p.m.



Smak: słodkawy i łagodny  
Bogatsze aromaty:  
kwiatowe i owocowe

### ROBUSTA



- Pochodzenie: **Sudan Południowy, Kongo**
- 50+** odmian
- Wysokość rośliny **10 metrów**
- Około **2% kofeiny**
- 30% światowej produkcji**
- Rośnie **poniżej 800 metrów** n.p.m.

Smak: mocny i cierpki  
Aromaty:  
gorzko-czekoladowe



# METODY ZBIORU STOSOWANE PRZEZ NESPRESSO

## ZBIERANIE RĘCZNE



Większość kawy **Nespresso** jest zbierana ręcznie. Stosujemy zbieranie mechaniczne w określonych klastrach w Brazylii. Zbieranie poprzez ścinanie nie jest obecnie stosowane ani zalecane przez **Nespresso**.

- ↑ Daje najlepsze wyniki pod względem jakości
- ↑ Precyzyjniejsze zbieranie
- ↑ Każda wiśnia jest zbierana w idealnym stadium dojrzałości

- ↓ Wymaga wielokrotnego zbioru, ponieważ nie wszystkie owoce dojrzewają jednocześnie
- ↓ Bardziej kosztowne i czasochłonne

## ZBIERANIE MECHANICZNE



- ↑ Szybkie i efektywne
- ↓ Trudniej rozróżnić między dojrzałymi a niedojrzalymi wiśniami
- ↓ Wymaga ostrożnego oddzielenia po zbiorach

- ↓ Jeżeli zbieranie nie jest przeprowadzone ostrożnie, to mogą się pojawić niepożądane nuty (szczególnie zielone, niedojrzałe)
- ↓ Nie można go stosować na terenach nachylonych

# METODY OBRÓBKII

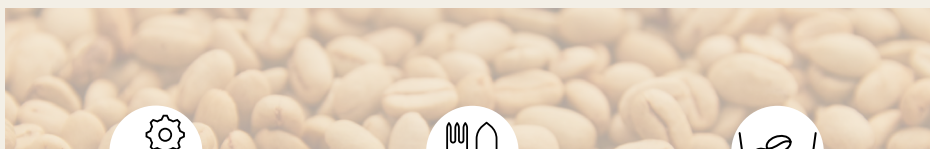
OBRÓBKII OBEJMUJE USUWANIE NASIONA Z WIŚNI KAWOWEJ. ISTNIĘJĄ TRZY METODY OBRÓBKII:

NATURALNA

MIODOWA

MOKRA

# SUSZENIE



SUSZENIE MECHANICZNE

SUSZENIE NATURALNE

SUSZENIE NA WYSOKOŚCI

# OBRÓBKII

PO WYSUSZENIU PERGAMIN MUSI BYĆ USUNIĘTY W PROCESIE ZWANYM OBRÓBKII, ABY WYDOBYĆ ZIELONE ZIARNO ZE ŚRODKA



ZIELONA KAWA Z PERGAMINEM

MASZYNA DO OBRÓBKII KAWY

ZIELONA KAWA GOTOWA DO KOMERCJALIZACJI

# CENTRA PRODUKCJI

95%

zielonej kawy dostarcza się koleją do obu centrów produkcji

**Wpływ na środowisko** jest zredukowany dzięki stosowaniu **najlepszych połączeń transportu kolejowego**, drogowego i morskiego do przemieszczania produktów między centrami produkcji **Nespresso**

NASZE CENTRA PRODUKCJI ZNAJDUJĄ SIĘ W SZWAJCARII

AVENCHES  
ORBE  
ROMONT



# KONTROLA JAKOŚCI

Przed wysyłką głównej partii do naszych centrów produkcyjnych w Europie jest wysyłana próbka ziaren zielonej kawy do inspekcji.

DOSTAWA

KONTROLE FIZYCZNE

OCENA SENSORYCZNA

# TECHNIKI MIESZANIA

W **NESPRESSO** WYKORZYSTUJEMY DWIE RÓŻNE TECHNIKI MIESZANIA KAWY: MIESZANIE ZIELONEJ KAWY I PODZIAŁ PALENIA.

## MIESZANIE ZIELONEJ KAWY



Różne ziarna zielonej kawy są **łączone przed paleniem**



Wynikiem jest **jednolite palenie** obu różnych kaw

## PODZIAŁ PALENIA



Różne ziarna zielonej kawy są **palone oddzielnie**



Obie kawy są **łączone po paleniu**

# PALENIE

PALIMY KAWĘ, ABY ROZWINĄĆ **SMAK, KOLOR I AROMATY**



## PRZED PALENIEM

Zielona i mała  
Gęsta i ciężka  
Roślinny, trawiasty zapach



## PO PALENIU

Brązowa i większa  
Krucho i lżejsza  
900 związków aromatycznych, które tworzą charakterystyczny aromat kawy

CZYM JEST **JASNE, ŚREDNIE I CIEMNE** PALENIE?



### JASNE PALENIE

- Brak oleju na powierzchni
- Mniejsze body
- Więcej kwasowości
- Zachowuje więcej aromatu

### ŚREDNIE PALENIE

- Mało lub brak oleju na powierzchni
- Zrównoważony smak, aromat i kwasowość

### CIEMNE PALENIE

- Gorzki, dymny i palony smak
- Oryginalne smaki, zaćmione procesem palenia

# MIELENIE

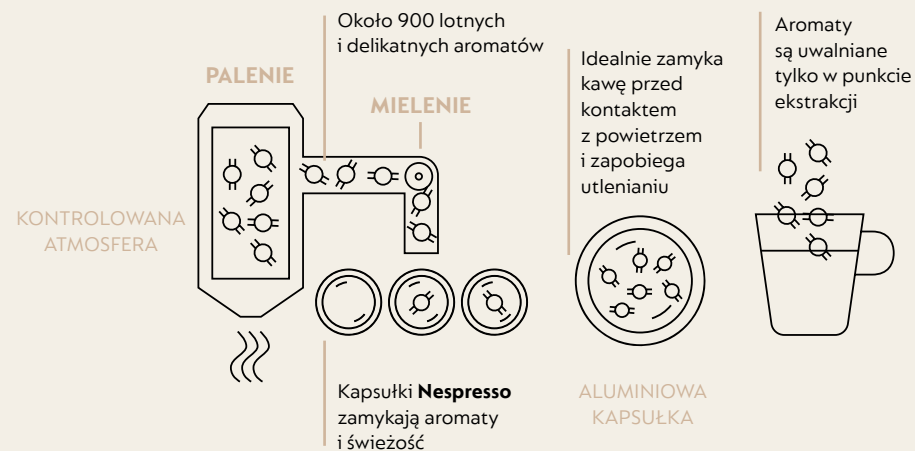
Stopień mielenia wpływa na czas parzenia kawy. Kontrolując mielenie, określamy, jak wielki opór występuje podczas przepływu wody przez kapsułkę.



CIEKAWOSTKI O KAWIE

# ZAMYKANIE W KAPSUŁKACH

Zamknięcie kawy w hermeticznnej kapsułce pozwala nam utrzymać jej smak, zachować świeżość i zapobiec utlenianiu.



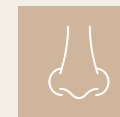
# SMAK

SMAK TO KOMBINACJA DWÓCH RZECZY:



## SMAK

To, co czujesz językiem.



## AROMATY

To, co czujesz receptorami w nosie.



PROFILE  
KAWOWE



## CLASSICS

Klasyczna gama kaw.



Ristretto Intenso  
Intensywność: 12



Ristretto  
Intensywność: 9



Intenso  
Intensywność: 8



Forte  
Intensywność: 7



Leggero  
Intensywność: 6



Finezzo  
Intensywność: 5



Decaffeinato  
Intensywność: 7

## ORIGINS

Mieszanki kaw pochodzących wyłącznie z jednego kraju, dzięki czemu kawy te cechują wyjątkowe profile aromatyczne, przepełnione typowym charakterem danego regionu.



India  
Intensywność: 10



Guatemala  
Intensywność: 6



Brazil Organic  
Intensywność: 4



Peru Organic  
Intensywność: 6



Colombia Organic  
Intensywność: 6



Congo Organic  
Intensywność: 7

## CREATIONS

Kawy aromatyzowane oraz stworzone dla przepisów mlecznych lub z lodem.



Caffè Caramello



Caffè Vanillio



Caffè Nocciola



Bianco Delicato



Bianco Intenso



Ice Intenso

DO PRZEPISÓW Z LODEM



## CLASSICS

**RISTRETTO  
INTENSO**

PIKANTNA  
& DRZEWNA

**RISTRETTO INTENSO**, śmiałe połączenie ziaren Robusty i Arabiki z Ameryki Południowej i Środkowej, to kawa charakteryzująca się wyjątkową intensywnością. To wyraziste w smaku ristretto cechuje bogactwo nut palonych ziaren kawy. Każda filiżanka odkrywa przed Tobą wyjątkową goryczkę i nuty pieprzowe zrównoważone gęstą i kremową konsystencją.

**OPIS SMAKU**

Ristretto o intensywnych nutach drzewnych i pikantnych, godne ikonicznego włoskiego smaku.

**POCHODZENIE**

Nikaragua, Gwatemala, Inne (w tym Ameryka Południowa)

**GATUNKI**

Arabica & Robusta

**INTENSYWNOŚĆ**

12

**INTENSO**

INTENSYWNA  
& AROMATYCZNA

Ciemno palone ziarna Arabiki z domieszką Robusty łączą się w **INTENSO**. Odważne aromaty palenia towarzyszą Ci do ostatniej kropli.

**OPIS SMAKU**

Intensywna mieszanka kaw z Ameryki Łacińskiej i Afryki z nutą kakao.

**POCHODZENIE**

Brazylia, Uganda, Inne

**GATUNKI**

Arabica & Robusta

**INTENSYWNOŚĆ**

8

**RISTRETTO**

WYRAZISTA  
& O DŁUGOTRWAŁYM  
POSMAKU

Miłośnicy włoskiej kawy docenią wyrazisty i długo utrzymujący się na podniebieniu smak tej mieszanki. Kawa **RISTRETTO**, w skład której wchodzi wyłącznie odmiana kawy Arabica pochodzące z Ameryki Południowej i Środkowej, to kawa o silnej osobowości charakteryzująca się gęstą i delikatną pianką.

**OPIS SMAKU**

Klasyczne włoskie ristretto z nutami kakao i trwałym palonym charakterem.

**POCHODZENIE**

Brazylia, Gwatemala, Inne

**GATUNKI**

Arabica

**INTENSYWNOŚĆ**

9

**FORTE**

PRAŻONA  
& ZBALANSOWANA

**FORTE** to kawa stworzona wyłącznie z ziaren Arabiki pochodzącej z Ameryki Południowej i Środkowej. Wyszukany aromat intensywnie palonego espresso odzwierciedla harmonijne połączenie mocnego smaku i delikatnych nut owocowych. Najlepiej smakuje w małej filiżance z odrobiną spienionego mleka.

**OPIS SMAKU**

Klasyczne, intensywne włoskie espresso skomponowane ze średnio mielonej Arabiki, utrzymane w pięknej równowadze.

**POCHODZENIE**

Brazylia, Kostaryka, Inne

**GATUNKI**

Arabica

**INTENSYWNOŚĆ**

7

## CLASSICS

**LEGGERO** **LEKKA  
& ORZEŻWIAJĄCA**

**LEGGERO** to wyborna mieszanka południowoamerykańskich kaw Arabika i Robusta, łącząca delikatne nuty kakao i zboża z doskonale zbilansowanym głównym bukietem.

**OPIS SMAKU**

Orzeźwiająca mieszanka espresso z łagodnymi nutami palonych zbóż i kakao.

**POCHODZENIE**

Brazylia, Kolumbia, Inne

**GATUNKI**

Arabica & Robusta

**INTENSYWNOŚĆ**

6

**DECAFFEINATO** **GĘSTA  
& MOCNA**

Połączenie odmian Arabiki z Ameryki Południowej i odrobiny Robusty nadaje tej mocno palonej kawie moc prawdziwego espresso. W smaku wyczuwalne są nuty zbożowe i kakao. **DECAFFEINATO** najlepiej smakuje w małej filiżance (40 ml).

**OPIS SMAKU**

Aromatyczne i pełne espresso skomponowane z kaw bezkofeinowych.

**POCHODZENIE**

Brazylia, Uganda, Inne

**GATUNKI**

Arabica & Robusta

**INTENSYWNOŚĆ**

7

**FINEZZO** **KWIATOWA  
& ORZEŻWIAJĄCA**

**FINEZZO** to delikatne połączenie lekko palonych ziaren Arabiki z Afryki Wschodniej oraz Ameryki Południowej i Środkowej. To bardzo aromatyczna kawa. Delektuj się delikatnymi nutami jaśminu w filiżance do lungo.

**OPIS SMAKU**

Długa filiżanka z lekko paloną kawą 100% Arabiki o intensywnych nutach kwiatowych i orzeźwiającej kwasowości.

**POCHODZENIE**

Etiopia, Kolumbia, Inne

**GATUNKI**

Arabica

**INTENSYWNOŚĆ**

5





## CREATIONS

**CAFFÈ  
CARMELLO** 

NATURALNY  
AROMAT KARMELU

**CAFFE CARMELLO** Rozkoszuj się biszkoptowo-karmelowym smakiem tej mieszanki południowoamerykańskich Arabik o jedwabistej konsystencji, z wyczuwalnymi nutami słodowymi i orzechowymi.

**OPIS SMAKU**

Nasza kawa aromatyzowana do wszystkich Twoich kreacji kaw o smaku karmelowym.

**POCHODZENIE**

Brazylia, Kolumbia

**GATUNKI**

Arabica

**CAFFÈ  
NOCCIOLA** 

AROMAT ORZECHA  
LASKOWEGO

**CAFFÈ NOCCIOLA** Aromat prażonych orzechów laskowych przenika przez gładką mieszankę Arabiki z Ameryki Południowej. Dzięki słodowo-zbożowemu charakterowi kawy pojawia się karmelizowana nuta orzechowa – to znak, by zwolnić i delektować się chwilą z kawą.

**OPIS SMAKU**

Smak orzecha laskowego doskonale zrównoważony z naszymi łagodnymi Arabikami południowoamerykańskimi w wyśmienitej kawie aromatyzowanej.

**POCHODZENIE**

Brazylia, Kolumbia

**GATUNKI**

Arabica

**CAFFÈ  
VANILIO** 

NATURALNY  
AROMAT WANILII

**CAFFE VANILIO** Uwodzicielski smak wanilii wypełnia jedwabście gładką mieszankę południowoamerykańskiej Arabiki, subtelnie paloną i uzupełnioną nutami zbożowymi.

**OPIS SMAKU**

Waniliowe espresso o jedwabistej teksturze i rozgrzewającym aromacie.

**POCHODZENIE**

Brazylia, Gwatemala, Inne

**GATUNKI**

Arabica



## CREATIONS

**BIANCO DELICATO**KREMOWA  
& DELIKATNA

**BIANCO DELICATO** to kawa starannie opracowana pod kątem doskonałej harmonii z mlekiem. To mieszanka składająca się głównie z kenijskich odmian Arabiki. Jej bardzo lekkie palenie wydobywa naturalną słodycz kawy, a po dodaniu mleka ujawnia pyszne nuty karmelu i ciasteczek.

**OPIS SMAKU**

Kawa zaprojektowana do słodkich i łagodnych przepisów z mlekiem.

**POCHODZENIE**

Kenia, Indonezja

**GATUNKI**

Arabica

**BIANCO INTENSO**INTENSYWNA  
& ORYGINALNA

**BIANCO INTENSO** została opracowana z myślą o idealnym połączeniu kawy z mlekiem. Dzięki zastosowaniu skrupulatnego procesu rozdzielnego palenia starannie wyselekcjonowanych kolumbijskich i etiopskich ziaren Arabiki po dodaniu mleka ujawniają się nuty zbożowe i orzechowe, które tworzą idealną harmonię smaków.

**OPIS SMAKU**

Kawa zaprojektowana do intensywnych, a jednocześnie zrównoważonych przepisów z mlekiem.

**POCHODZENIE**

Kolumbia, Etiopia

**GATUNKI**

Arabica

**ICE INTENSO**NUTY ZBOŻOWE  
I DRZEWNE

**FORTE** to kawa stworzona wyłącznie z ziaren Arabiki pochodzącej z Ameryki Południowej i Środkowej. Wyszukany aromat intensywnie palonego espresso odzwierciedla harmonijne połączenie mocnego smaku i delikatnych nut owocowych. Najlepiej smakuje w małej filiżance z odrobiną spienionego mleka.

**OPIS SMAKU**

Do intensywnych przepisów z lodem.

**POCHODZENIE**

Peru, Indonezja

**GATUNKI**

Arabica



Do przepisów z mlekiem



Dla przepisów z lodem

## ORIGINS

**INDIA** **INTENSYWNA  
& KORZENNA**

Aromaty kawy **INDIA** odzwierciedlają jej pochodzenie. Nuty drzewne i szlachetne podbicie nuty goździka, gałki muskatołowej i pieprzu wskazują na rośliny, które można znaleźć między drzewami kawy w południowych Indiach.

**OPIS SMAKU**

Pikantna mieszanka odzwierciedlająca pochodzenie tej ręcznie wybranej kawy z Karnataki (południowe Indie).

**POCHODZENIE**

Indie

**GATUNKI**

Arabica & Robusta

**INTENSYWNOŚĆ**

10

**BRAZIL** **SŁODKA  
& DELIKATNA**

**BRAZIL** jest elegancką i delikatną kawą, nie jest mocno goryczkowa ani kwaskowa. Klasyczne brazylijskie słodkie nuty zbożowe i nuta prażonego ziarna sprawiają, że zwycięża, gdy poszukujesz wyjątkowo gładkiej i łagodnej kawy.

**OPIS SMAKU**

Mieszanka kawy o klasycznym, delikatnie słodkim smaku miodu brazylijskiej Arabiki.

**POCHODZENIE**

Brazylia

**GATUNKI**

Arabica

**INTENSYWNOŚĆ**

4

**GUATEMALA** **WYRAZISTA  
& JEDWABISTA**

Intensywne wytrawne i słodowe nuty zbożowe **GWATEMALI** łagodzą elegancką goryczką i jedwabiście gładką konsystencją. Wychwycisz tę klasyczną nutę zbożową Robusty, ale zauważysz, że jest ona połączona z delikatną, wytrawną nutą roślinną, która dodaje złożoności mieszance. **GWATEMALA** to odważna kawa, której siła rozbraja.

**OPIS SMAKU**

Łagodna mieszanka najlepszych prażonych kaw z Gwatemali (zarówno Arabiki, jak i Robusty), słodko-maślana i elegancko gorka.

**POCHODZENIE**

Kolumbia, Etiopia

**GATUNKI**

Arabica & Robusta

**INTENSYWNOŚĆ**

6





## ORIGINS

**PERU ORGANIC**OWOCOWA  
& ELEGANCKA

**PERU ORGANIC** to kawa charakteryzująca się bogatym owocowym aromatem i zaskakującymi nutami zielonych warzyw. Delikatna kwaskowość kawy balansuje kontrastujące aromaty słodkich, palonych zbóż.

**OPIS SMAKU**

Organiczna Arabika z odległych peruwiańskich farm wysoko w Andach.

**POCHODZENIE**

Peru

**GATUNKI**

Arabica

**INTENSYWNOŚĆ**

6

**CONGO ORGANIC**OWOCOWA  
& BISZKOPTOWA

REVIVING ORIGINS to nasz wieloletni program współpracy z rolnikami z całego świata, którego celem jest ratowanie wyjątkowych i bliskich zapomnienia kaw.

Lata konfliktów i trudnej sytuacji politycznej w Kongo spowodowały, że wiele tamtejszych plantacji zostało porzuconych. Program REVIVING ORIGINS marki **Nespresso** łączy się z rolnikami i innymi partnerami, aby wspierać społeczności, które uprawiają kawę w tym kraju.

Z każdym rokiem działania programu coraz większe tereny wracają do życia. Tym samym jesteśmy w stanie dostarczyć Wam coraz więcej tej zachwycającej, organicznej kawy z łagodnymi nutami owoców, płatków zbóż i aromatem orzechów.

**OPIS SMAKU**

Idealne terroir Kongo daje nam gładką, organiczną kawę o owocowych nutach ze słodkimi zbożowymi i orzechowymi aromatami.

**POCHODZENIE**

Demokratyczna Republika Kongo

**GATUNKI**

Arabica &amp; Robusta

**INTENSYWNOŚĆ**

7

**COLOMBIA ORGANIC**HARMONIJNA  
& SŁODKA

**COLOMBIA ORGANIC** to organiczna Arabika z odległego regionu Tolima w Kolumbii, która zachwyca charakterystyczną nutą czerwonych owoców i kuszącym aromatem zbóż. Harmonijna i słodka kawa zwieńczona obfitą, gęstą cremą.

**OPIS SMAKU**

Organiczna Arabika z odległego regionu Tolima w Kolumbii.

**POCHODZENIE**

Kolumbia

**GATUNKI**

Arabica

**INTENSYWNOŚĆ**

6

**BRAZIL ORGANIC**ELEGANCKA  
& GŁADKA

Jest elegancka w swojej gładkości i słodka w swojej charakterystycznej nucie płatków zbożowych.

Uprawiana z dbałością i produkowana zgodnie ze standardami organicznymi. **BRAZIL ORGANIC**, z ziaren pochodzących z różnych terenów, od suchej sawanny po rozległe plantacje na wzgórzach, to Twoja Arabika odzwierciedlająca swoje pochodzenie aż do ostatniego tyku.

**OPIS SMAKU**

Organiczna Arabika pochodząca zarówno z brazylijskiej sawanny, jak i z plantacji na wzgórzach.

**POCHODZENIE**

Brazylia

**GATUNKI**

Arabica

**INTENSYWNOŚĆ**

4



RISTRETTO 25 ml/0.85 fl. oz.



ESPRESSO 40 ml/1.35 fl. oz.



LUNGO 110 ml/3.71 fl. oz.



KLASYCZNE





## OPIS

Kawa AMERICANO dostosowana do każdego gustu.

## SKŁADNIKI

- 1 ristretto (25 ml)
- 125 ml gorącej wody

## AKCESORIA

- 1 kubek **Nespresso**

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Nalej Ristretto do kubka.
- 2 Następnie uzupełnij go 125 ml gorącej wody.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO

- 1 Umieść kubek na tacy.
- 2 Umieść kawę w głowicy.
- 3 Wybierz przepis na americano.



REKOMENDOWANE KAWY  
India, Ristretto, Ristretto Intenso





## OPIS

Klasyczny włoski napój kawowy średniej wielkości. Tradycyjnie przygotowywany z espresso, gorącego mleka i warstwy spienionego mleka.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 130 ml pianki mlecznej

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do cappuccino
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Przygotuj gorące mleko i piankę mleczną za pomocą wybranego urządzenia.
- 2 Nalej espresso do filiżanki.
- 3 Nalej mleko i piankę mleczną na espresso.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM **NESPRESSO** AGUILA LUB EKSPRESEM **NESPRESSO** MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Włóż kapsułkę z kawą do ekspresu **Nespresso** Aguila lub ekspresu **Nespresso** Momento Coffee & Milk.
- 2 Następnie naciśnij przycisk „Cappuccino”.

## PORADA BARISTY

*Oryginalna wersja włoskiego cappuccino jest przygotowywana z mikropianką mleka, która powinna mieć płynną teksturę. Jeśli wolisz cappuccino w stylu amerykańskim z gęstą, chmurkowatą, skondensowaną pianką, poczekaj kilka sekund, zanim wlejesz mleko. To oddzieli mleko od pianki.*



**REKOMENDOWANE KAWY**  
Bianco Intenso, Bianco Delicato, Forte



## OPIS

CORTADO w dosłownym tłumaczeniu z języka hiszpańskiego oznacza „przecięty”. To kawa, do której dodaje się odrobinę gorącego mleka, aby zachować jej bogaty smak.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 15 ml gorącego mleka

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do espresso
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Przygotuj gorące mleko i piankę mleczną za pomocą wybranego urządzenia.
- 2 Nalej espresso do filiżanki.
- 3 Następnie uzupełnij go 15 ml lekko spienionego, gorącego mleka.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM **NESPRESSO** AGUILA LUB EKSPRESEM **NESPRESSO** MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 W przypadku ekspresu **NESPRESSO** Aguila możesz wybrać ten przepis, naciskając przycisk „Aguila +”.
- 2 Następnie wybierz „Cortado” w ustawieniach.

Dla ekspresu **NESPRESSO** Momento Coffee & Milk:

- 1 Włóż kapsułkę z kawą do ekspresu.
- 2 Następnie naciśnij przycisk „Cortado”.

## PORADA BARISTY

Ten hiszpański klasyczny napój, w którym mleko dodaje delikatności, można pić o każdej porze. Niewielka ilość mleka utrzymuje intensywność kawy, ograniczając zmiany profilu aromatycznego.



**REKOMENDOWANE KAWY**  
Bianco Intenso, Bianco Delicato, Leggero





## OPIS

Podдай się pokusie tej niezrównanej, kremowej kawy espresso. Połączenie espresso z odrobiną mlecznej pianki tworzy intensywnie gładkie doznanie.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 35 ml pianki mlecznej

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do espresso
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Przygotuj gorące mleko i piankę mleczną za pomocą wybranego urządzenia.
- 2 Następnie wlej je do filiżanki.
- 3 Nalej espresso na wierzch mleka.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO AGUILA LUB EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 W przypadku ekspresu **NESPRESSO** Aguila możesz wybrać ten przepis, naciskając przycisk „Aguila +”.
- 2 Następnie wybierz „Espresso Macchiato” w ustawieniach.

Dla ekspresu **NESPRESSO** Momento Coffee & Milk:

- 1 Włóż kapsułkę z kawą do ekspresu.
- 2 Następnie naciśnij przycisk „Espresso Macchiato”.

## PORADA BARISTY

*Espresso Macchiato oznacza dosłownie po włosku espresso „oznaczone lub zabarwione” kroplą spienionego mleka. Mleko dodaje nutki delikatności i gładkiej tekstury, nie tworząc ciężkiego napoju, który można pić łatwo o każdej porze. Niewielka ilość mleka utrzymuje intensywność kawy, ograniczając zmiany profilu aromatycznego.*



**REKOMENDOWANE KAWY**  
Bianco Intenso, Brazil Organic, Leggero





## OPIS

FLAT WHITE, jeden z najpopularniejszych obecnie trendów kawowych, to kremowa i bardzo gładka kawa oparta na bogatym espresso.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 90 ml gorącego mleka
- 20 ml gorącej pianki mlecznej

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do cappuccino
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Przygotuj gorące mleko i piankę mleczną za pomocą wybranego urządzenia.
- 2 Nalej espresso do filiżanki.
- 3 Następnie wlej mleko i piankę mleczną na espresso.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM **NESPRESSO** AGUILA LUB EKSPRESEM **NESPRESSO** MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 W przypadku ekspresu **NESPRESSO** Aguila możesz wybrać ten przepis, naciskając przycisk „Aguila +”.
- 2 Następnie wybierz „Flat White” w ustawieniach.

Dla ekspresu **NESPRESSO** Momento Coffee & Milk:

- 1 Włóż kapsułkę z kawą do ekspresu.
- 2 Następnie naciśnij przycisk „Flat White”.



REKOMENDOWANE KAWY  
Bianco Intenso, Forte, India



## OPIS

LATTE MACCHIATO dosłownie oznacza mleko „zabarwione” kawą, która tworzy środkową warstwę napoju z powodu różnicy gęstości.

Warto spróbować jej zarówno przed, jak i po wymieszaniu, aby doświadczyć różnych doznań smakowych. Gorące mleko i kremowa pianka mleczna nasączone są pysznym smakiem kawy.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 100 ml gorącego mleka
- 120 ml gorącej pianki

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Przygotuj gorące mleko i piankę mleczną za pomocą wybranego urządzenia.
- 2 Wlej je do szklanki do kawy (2/3 mleka, 1/3 pianki).
- 3 Zaparz espresso na mleku.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO AGUILA LUB EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Włóż kapsułkę z kawą do ekspresu **Nespresso** Aguila lub ekspresu **Nespresso** Momento Coffee & Milk.
- 2 Następnie naciśnij przycisk „Latte Macchiato”.

## PORADA BARISTY

Użyj syropów lub posypek, aby nadać smak temu klasycznemu przepisowi według własnych preferencji. Odrobina oryginalności połączona z prostotą!



REKOMENDOWANE KAWY  
Bianco Intenso, Forte, Peru Organic





## OPIS

Podдай się pokusie AFFOGATO i jej pysznemu kontrastowi między ciepłą kawą a zimnymi lodami.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 1 mała porcja lodów waniliowych

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do cappuccino
- 1 łyżeczka

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Uformuj jedną porcję lodów waniliowych i umieść ją w filiżance do cappuccino.
- 2 Nalej espresso na wierzch lodów.



REKOMENDOWANE KAWY  
Caffè Vanilio, Bianco Intenso, Brazil Organic





MLECZNE NAPOJE  
GORĄCE



## OPIS

Zanurz się w ponadczasowej chwili z espresso, w którym połączone są słodkie nuty róży i białej czekolady.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 130 ml gorącego spienionego mleka
- 1 kostka białej czekolady
- 1 szczypta proszku waniliowego (można zastąpić 1 kroplą esencji waniliowej)
- 20 ml syropu różanego
- Suszone obtoczone w cukrze płatki różane

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do cappuccino
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Umieść kostkę białej czekolady na dnie filiżanki i dodaj szczyptę proszku waniliowego.
- 2 Przygotuj gorące mleko i piankę mleczną za pomocą wybranego urządzenia, a następnie dodaj syrop różany do mleka.
- 3 Nalej espresso do filiżanki, uzupełnij pianką mleczną i dodaj trochę mleka.
- 4 Udekoruj suszonymi różanymi płatkami.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO AGUILA LUB EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Umieść kostkę białej czekolady na dnie filiżanki i dodaj szczyptę proszku waniliowego.
- 2 Włóż kapsułkę z kawą, a następnie naciśnij przycisk „Cappuccino” na ekspresie **Nespresso** Aguila lub ekspresie **Nespresso** Momento Coffee & Milk.
- 3 Podczas gdy mleko leci, delikatnie wlej syrop różany.
- 4 Udekoruj suszonymi różanymi płatkami.

### PORADA BARISTY

Można samodzielnie przygotować obtoczone w cukrze płatki różane. Będą do tego potrzebne jadalne róże, białko jajka i cukier. Zanurzaj płatki różane pojedynczo w białku jajka, a następnie w drobnym cukrze. Umieść je na talerzu, aby mogły wyschnąć przez co najmniej 24 godziny.



**REKOMENDOWANE KAWY**  
Bianco Delicato, Brazil Organic, Intenso





## OPIS

Delikatne aromaty jaśminu mieszają się z ciepłą pianką mleczną, uwalniając subtelne kwiatowe nuty kawy.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 130 ml gorącego spienionego mleka
- 15 ml syropu jaśminowego
- Suszone kwiaty jaśminu w proszku

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do cappuccino
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Przygotuj gorące mleko i piankę mleczną za pomocą wybranego urządzenia.
- 2 Nalej syrop jaśminowy do filiżanki.
- 3 Dodaj odrobinę gorącego mleka i wymieszaj.
- 4 Nalej espresso bezpośrednio do filiżanki.
- 5 Uzpełnij pianką mleczną.
- 6 Udekoruj proszkiem z suszonych kwiatów jaśminu.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO AGUILA LUB EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Wlej gorące mleko i gorącą piankę mleczną do dzbanka za pomocą przycisków „Gorące mleko” i „Gorąca spieniona pianka” na swoim ekspresie.
- 2 Nalej syrop jaśminowy do filiżanki.
- 3 Dodaj odrobinę gorącego mleka i wymieszaj.
- 4 Zaparz espresso bezpośrednio do filiżanki.
- 5 Uzpełnij pianką mleczną.
- 6 Udekoruj proszkiem z suszonych kwiatów jaśminu.



REKOMENDOWANE KAWY  
Finezza, Peru Organic, Bianco Delicato





## OPIS

Cappuccino o smaku wykwintnych ciastek, które podkreślają słodycz tego napoju.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 130 ml gorącego spienionego mleka
- 15 ml syropu o smaku ciastek czekoladowych
- Rozdrobnione ciastka

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do cappuccino
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Za pomocą wybranego urządzenia przygotuj gorące mleko oraz piankę mleczną. Polej ją syropem o smaku ciastek czekoladowych, upewniając się, że jest równomiernie rozprowadzony.
- 2 Nalej espresso do filiżanki.
- 3 Uzupełnij pianką mleczną i dodaj trochę mleka.
- 4 Udekoruj rozdrobnionymi ciastkami.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO AGUILA LUB EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Włóż kapsułkę z kawą, a następnie naciśnij przycisk „Cappuccino” na ekspresie **Nespresso** Aguila lub ekspresie **Nespresso** Momento Coffee & Milk.
- 2 Podczas gdy mleko leci, delikatnie wlej syrop o smaku ciastek czekoladowych.
- 3 Udekoruj rozdrobnionymi ciastkami.



REKOMENDOWANE KAWY  
Brazil Organic, Caffè Vanilio, Bianco Delicato



## OPIS

Odkryj recepturę pysznego CZEKOLADOWEGO LATTE MACCHIATO przypominającego słodkie duńskie dania kojarzone z espresso. Rozkosz dla podniebienia, podróż dla zmysłów.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 260 ml gorącego spienionego mleka
- 10 ml syropu kokosowego
- 10 ml Nutelli
- Sos czekoladowy
- Wiórki kokosowe

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko
- 1 łyżka
- 2 płaskie talerze

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Rozpocznij od udekorowania szklanki: nalej trochę sosu czekoladowego (wysokość: 1-2 mm) na jeden płaski talerz, a następnie posyp wiórkami kokosowymi drugi talerz.
- 2 Zanurz brzeg szklanki w czekoladzie na talerzu, aż będzie całkowicie pokryty, a następnie obtocz go w wiórkach kokosowych.
- 3 Umieść warstwę 10 ml Nutelli na dnie szklanki.
- 4 Przygotuj gorące mleko i piankę mleczną za pomocą wybranego urządzenia i polej je syropem kokosowym, upewniając się, że jest równomiernie rozprowadzony.
- 5 Wlej je delikatnie do szklanki do kawy (2/3 mleka, 1/3 pianki).
- 6 Wlej espresso do dzbanka na mleko, a następnie wlej je delikatnie do mieszanki.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO AGUILA LUB EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Rozpocznij od udekorowania szklanki: nalej trochę sosu czekoladowego (wysokość: 1-2 mm) na jeden płaski talerz, a następnie posyp wiórkami kokosowymi drugi talerz.
- 2 Zanurz brzeg szklanki w czekoladzie na talerzu, aż będzie całkowicie pokryty, a następnie obtocz go w wiórkach kokosowych.
- 3 Umieść warstwę 10 ml Nutelli na dnie szklanki. Włóż kapsułkę z kawą i naciśnij przycisk „Latte Macchiato” na ekspresie **Nespresso** Aguila lub ekspresie **Nespresso** Momento Coffee & Milk.
- 4 Podczas gdy mleko leci, delikatnie wlej syrop kokosowy.

### PORADA BARISTY

*Dla lżejszej wersji przepisu zastąp Nutellę sosem czekoladowym.*



## REKOMENDOWANE KAWY

Forte, India, Bianco Delicato





## OPIS

Znajdź chwilę wytchnienia, by delektować się smakiem spaceru po ogrodzie pełnym śródziemnomorskich aromatów. Receptura LATTE MACCHIATO Z FIGĄ I MIODEM to intensywność espresso złagodzona dodatkiem fig i miodu.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 260 ml mleka
- 20 ml syropu figowego
- Płynny miód
- Posiekane orzechy

## AKCESORIA

- 1 szklanka do kawy
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Wlej syrop figowy na dno szklanki.
- 2 Przygotuj gorące mleko i piankę mleczną za pomocą wybranego urządzenia.
- 3 Delikatnie wlej mleko do szklanki, zaczynając od umieszczenia pianki mlecznej na syropie, a następnie delikatnie wlewając mleko z użyciem łyżki do mieszania, aż zostanie wchłonięte (2/3 mleka, 1/3 pianki).
- 4 Wlej espresso do mieszanki.
- 5 Udekoruj delikatną stróżką miodu i posiekanymi orzechami.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM **NESPRESSO** AGUILA LUB EKSPRESEM **NESPRESSO** MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Wlej syrop figowy na dno szklanki.
- 2 Włóż kapsułkę z kawą, a następnie naciśnij przycisk „Latte Macchiato” na ekspresie **Nespresso** Aguila lub ekspresie **Nespresso** Momento Coffee & Milk.
- 3 Udekoruj delikatną stróżką miodu i posiekanymi orzechami.

## PORADA BARISTY

Jeżeli pozwala na to pora roku, ozdób tę rozkoszną kompozycję kawałkami świeżych fig!



**REKOMENDOWANE KAWY**  
Leggero, Bianco Intenso, Peru Organic





## OPIS

Podwójna przyjemność: delikatne nuty migdałowe i szczypta bezy, wanilii i masła przeniosą Cię do Paryża.

## SKŁADNIKI

- 2 espresso (2x40 ml)
- 260 ml gorącego spienionego mleka
- 15 ml syropu macaroon
- Opcjonalnie: proszek waniliowy i macaroon waniliowy

## AKCESORIA

- 1 szklanka do kawy
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Wlej syrop macaroon na dno szklanki, a następnie wlej jedno espresso. Delikatnie wymieszaj.
- 2 Przygotuj gorące mleko i piankę mleczną za pomocą wybranego urządzenia.
- 3 Polej początkową mieszankę pianką mleczną, a następnie delikatnie wlej mleko z użyciem łyżki do mieszania, aż zostanie wchłonięte (2/3 mleka, 1/3 pianki).
- 4 Wlej drugie espresso do dzbanka.
- 5 Delikatnie wlej je do mieszanki.
- 6 Posyp proszkiem waniliowym, a następnie udekoruj macaroonem.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO AGUILA LUB EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Wlej syrop macaroon na dno szklanki, a następnie wlej espresso. Delikatnie wymieszaj.
- 2 Włóż kapsułkę z kawą i naciśnij przycisk „Latte Macchiato” na ekspresie **Nespresso** Aguila lub ekspresie **Nespresso** Momento Coffee & Milk.
- 3 Posyp proszkiem waniliowym i udekoruj macaroonem.

## PORADA BARISTY

*Dla przepisu o niższej zawartości kawy lub kofeiny, użyj kawy bezkofeinowej (mniej kofeiny) lub użyj jednej kapsułki zamiast dwóch (mniej intensywny smak)!*



REKOMENDOWANE KAWY  
Caffè Vanilio, Brazil, Ristretto



## OPIS

Jedwabiste i kremowe, a jednocześnie pikantne i odważne. Jest hołdem dla legendarnego belgijskiego ciastka. Charakteryzuje się słodkimi nutami cynamonu i imbiru połączonymi z ristretto.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 20 ml syropu speculoos
- 260 ml gorącego spienionego mleka
- 1 ciastko speculoos

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- **Nespresso Aeroccino**, **Nespresso Barista** lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Wlej syrop speculoos na dno szklanki do kawy.
- 2 Przygotuj gorące mleko i piankę mleczną za pomocą wybranego urządzenia.
- 3 Delikatnie wlej mleko do szklanki, zaczynając od umieszczenia pianki mlecznej na syropie, a następnie delikatnie wlewając mleko przy użyciu łyżki do mieszania, aż zostanie wchłonięte (2/3 mleka, 1/3 pianki).
- 4 Wlej espresso do dzbanka, a następnie delikatnie wlej je do mieszanki.
- 5 Udekoruj całym lub rozdrobnionym ciastkiem speculoos.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO AGUILA LUB EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Wlej syrop speculoos na dno szklanki do kawy.
- 2 Włóż kapsułkę z kawą, a następnie naciśnij przycisk „Latte Macchiato” na ekspresie **Nespresso** Aguila lub ekspresie **Nespresso** Momento Coffee & Milk.
- 3 Udekoruj całym lub rozdrobnionym ciastkiem speculoos.

## PORADA BARISTY

W zależności od rodzaju użytego mleka ciastko speculoos może „pochłoniąć” pianę. Możesz zmienić dekorację przepisu, po prostu posypując wierzch szklanki ciasteczkami speculoos.



REKOMENDOWANE KAWY  
Bianco Intenso, Caffè Vanilio, Forte





## OPIS

Słodycz białej czekolady łączy się z intensywnym espresso i kremowym mlekiem, aby zaoferować Ci chwilę, która na długo pozostanie w pamięci.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 130 ml gorącego mleka
- 10 ml białego coulis z czekolady
- 10 ml syropu waniliowego
- Wiórki z białej czekolady

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Przygotuj gorące mleko i piankę mleczną wybranym urządzeniem, dodając syrop waniliowy, aby dobrze się wymieszało.
- 2 Na dnie filiżanki połóż warstwę białego coulis z czekolady.
- 3 Włóż kapsułkę i wlej espresso do filiżanki.
- 4 Wlej mleko i piankę mleczną do mieszanki.
- 5 Udekoruj wiórkami z białej czekolady.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO AGUILA LUB EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Połóż warstwę białego coulis z czekolady w filiżance.
- 2 Włóż kapsułkę z kawą, a następnie naciśnij przycisk „Cappuccino” na ekspresie **Nespresso** Aguila lub ekspresie **Nespresso** Momento Coffee & Milk.
- 3 Podczas przepływu mleka delikatnie wlej syrop waniliowy.
- 4 Udekoruj wiórkami z białej czekolady.



REKOMENDOWANE KAWY  
Caffè Vanilio, Bianco Delicato, Brazil Organic





## OPIS

Smak najbardziej znanych belgijskich ciasteczek łączy się z intensywnością ristretto, aby zaoferować Ci espresso macchiato o subtelnych i wyrafinowanych nutach.

## SKŁADNIKI

- 2 espresso (2x40 ml)
- 35 ml gorącej pianki mlecznej
- 5 ml syropu speculoos
- 5 ml kremu speculoos
- 1 ciasteczko speculoos

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Umieść krem speculoos na dnie szklanki.
- 2 Przygotuj gorącą piankę mleczną wybranym urządzeniem i dodaj do niej syrop speculoos, upewniając się, że jest równomiernie rozprowadzony.
- 3 Wlej podwójne espresso do szklanki.
- 4 Na wierzch nałóż aromatyczną piankę mleczną.
- 5 Udekoruj całość ciasteczkiem speculoos.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO AGUILA LUB EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Umieść krem speculoos na dnie szklanki.
- 2 Włóż kapsułkę z kawą, a następnie naciśnij przycisk „Espresso Macchiato” na ekspresie **Nespresso** Aguila lub ekspresie **Nespresso** Momento Coffee & Milk.
- 3 Podczas przepływu mleka delikatnie wlej syrop speculoos.
- 4 Udekoruj całość ciasteczkiem speculoos.



REKOMENDOWANE KAWY  
Ristretto Intenso, Bianco Intenso, India



## OPIS

Oddaj się rozkoszy, która jest połączeniem kremowego crème brûlée z intensywnością podwójnego ristretto.

## SKŁADNIKI

- 2 ristretto
- 260 ml gorącej pianki mlecznej
- 20 ml syropu crème brûlée
- Brązowy cukier

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko
- 1 palnik kuchenny

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Przygotuj gorące mleko i piankę mleczną wybranym urządzeniem.
- 2 Wlej syrop crème brûlée na dno szklanki i polej go ristretto. Delikatnie wymieszaj.
- 3 Na wierzch nałóż piankę mleczną, a następnie delikatnie wlej mleko, używając łyżki do mieszania, aż zostanie wchłonięte (2/3 mleka, 1/3 pianki mlecznej).
- 4 Wlej drugie ristretto do dzbanka, a następnie delikatnie wlej je do mieszanki.
- 5 Wierzchnią warstwę pianki posyp brązowym cukrem i skarmelizuj palnikiem, tak jak crème brûlée.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO AGUILA LUB EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Wlej syrop crème brûlée na dno szklanki i polej go ristretto. Delikatnie wymieszaj.
- 2 Włóż kapsułkę z kawą, a następnie naciśnij przycisk „Latte Macchiato” na ekspresie **Nespresso** Aguila lub ekspresie **Nespresso** Momento Coffee & Milk.
- 3 Posyp brązowym cukrem i skarmelizuj palnikiem, tak jak crème brûlée.



REKOMENDOWANE KAWY  
India, Ristretto Intenso, Ristretto





## OPIS

Ciesz się smakami jesieni dzięki słodkiej i rozgrzewającej recepturze JESIENNEGO ESPRESSO MACCHIATO.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 35 ml gorącej pianki mlecznej
- 10 ml kremu kasztanowego
- Lukrowane kasztany

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do espresso
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Umieść 10 ml kremu kasztanowego na dnie szklanki do espresso.
- 2 Przygotuj gorącą piankę mleczną wybranym urządzeniem.
- 3 Wlej espresso do szklanki, a następnie przykryj je pianką mleczną.
- 4 Ozdób piankę mleczną posiekanymi lukrowanymi kasztanami.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO AGUILA LUB EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Umieść krem kasztanowy na dnie szklanki do espresso.
- 2 Włóż kapsułkę z kawą, a następnie naciśnij przycisk „Espresso Macchiato” na ekspresie **Nespresso** Aguila lub ekspresie **Nespresso** Momento Coffee & Milk.
- 3 Ozdób posiekanymi lukrowanymi kasztanami.



REKOMENDOWANE KAWY  
Forte, Peru Organic, Bianco Intenso





## OPIS

Odkryj połączenie lungo ze słodkością karmelu w wykwintnej recepturze MAŚLANO-KARMELOWEGO LUNGO, które przeniesie Cię z powrotem do dzieciństwa.

## SKŁADNIKI

- 1 lungo (110 ml)
- 10 ml karmelowego coulis
- Syrop o smaku słonego karmelu z masłem
- Śmietana 36%
- Kilka karmelowych cukierków

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do lungo
- 1 syfon do bitej śmietany
- 2 wkłady do syfonu

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Przygotuj aromatyzowaną bitą śmietaną: wlej 100 ml syropu na 400 ml śmietany do syfonu do śmietany.
- 2 Zamknij i potrząśnij, a następnie użyj wkładów do syfonu.
- 3 Umieść warstwę karmelowego coulis na dnie filiżanki.
- 4 Wlej lungo.
- 5 Przykryj bitą śmietaną.
- 6 Ozdób karmelowymi cukierkami.



**REKOMENDOWANE KAWY**  
Guatemala, Colombia Organic, Intenso



## OPIS

Słodycz karmelizowanego espresso zwieńczona kremową nutą mlecznej pianki o smaku popcornu.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 35 ml gorącej spienionej pianki mlecznej
- 10 ml karmelowego syropu
- 10 ml syropu popcornowego
- Trochę popcornu

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do espresso
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Umieść warstwę karmelowego syropu na dnie filiżanki.
- 2 Przygotuj gorącą piankę mleczną za pomocą wybranego urządzenia i polej ją syropem popcornowym, dbając o równomierne polewanie.
- 3 Wlej espresso do filiżanki.
- 4 Wierzch pokryj pianką mleczną.
- 5 Udekoruj popcornem.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO AGUILA LUB EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Umieść warstwę karmelowego syropu na dnie filiżanki.
- 2 Włóż kapsułkę z kawą, następnie naciśnij przycisk „Espresso Macchiato” na maszynie **Nespresso** Aguila lub **Nespresso** Momento Coffee & Milk.
- 3 Podczas przepływu mleka delikatnie dodaj syrop popcornowy.
- 4 Udekoruj popcornem.



REKOMENDOWANE KAWY  
India, Ristretto, Brazil





## OPIS

Słodycz orientalnych perfum kusi Twoje zmysły w MACCHIATO Z POMARAŃCZĄ I MIODEM.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 260 ml gorącego spienionego mleka
- 20 ml miodu z kwiatów pomarańczy
- 10 ml wody pomarańczowej

## AKCESORIA

- 1 szklanka do drinków
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Umieść warstwę miodu na dnie szklanki.
- 2 Przygotuj gorące mleko i pianę mleczną za pomocą wybranego urządzenia i dolej wodę pomarańczową.
- 3 Delikatnie wlej to do szklanki (2/3 mleka, 1/3 piany).
- 4 Wlej espresso do małego dzbanka, a następnie delikatnie wlej do mieszanki.
- 5 Udekoruj odrobiną miodu.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO AGUILA LUB EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Umieść warstwę miodu na dnie szklanki.
- 2 Włóż kawę w kapsułce, następnie naciśnij przycisk „Latte Macchiato” na maszynie **Nespresso** Aguila lub **Nespresso** Momento Coffee & Milk.
- 3 Podczas przepływu mleka delikatnie wlej wodę pomarańczową.
- 4 Gotowy napój udekoruj odrobiną miodu.

## PORADA BARISTY

Ten przepis przenosi cię do baśni z tysiąca i jednej nocy. Aby podkreślić orientalny akcent, dodaj płatki migdałowe, zmielone orzechy laskowe lub posiekane pistacje!



**REKOMENDOWANE KAWY**  
Finezzo, Colombia Organic, Peru Organic





## OPIS

Słodki, kremowy przepis, uznawany za szczyt rozpieszczania.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 260 ml gorącego spienionego mleka
- 10 ml karmelowego coulis z solą
- 10 ml syropu speculoos
- 1 herbatnik speculoos

## AKCESORIA

- 1 szklanka do drinków
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Umieść warstwę karmelowego coulis z solą na dnie szklanki.
- 2 Przygotuj gorące mleko i pianę mleczną za pomocą wybranego urządzenia i polej je syropem speculoos, dbając o równomierne rozprowadzenie.
- 3 Delikatnie wlej to do szklanki (2/3 mleka, 1/3 piany).
- 4 Wlej espresso do małego dzbanka, a następnie delikatnie wlej je do mieszanki.
- 5 Udekoruj, umieszczając herbatnik speculoos na górze szklanki.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO AGUILA LUB EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Umieść warstwę karmelowego coulis z solą na dnie szklanki.
- 2 Włóż kapsułkę kawową, następnie naciśnij przycisk „Latte Macchiato” na maszynie **Nespresso** Aguila lub **Nespresso** Momento Coffee & Milk.
- 3 Podczas przepływu mleka delikatnie wlej syrop speculoos.
- 4 Udekoruj, umieszczając herbatnik speculoos na górze szklanki.



REKOMENDOWANE KAWY  
Bianco Intenso, Forte, Brazil Organic



## OPIS

Odkryj smak kultowego deseru połączony z intensywnym smakiem kawy i przeżyj niezwykle słodką chwilę.

## SKŁADNIKI

- 1 lungo (110 ml)
- 15 ml syropu black forest
- 20 ml ciemnego coulis czekoladowego
- Kilka wisienek w likierze
- Wiórki czekoladowe
- Śmietana kremówka

## AKCESORIA

- 1 szklanka do drinków
- 1 pipeta
- 1 syfon do bitej śmietany
- 2 wkłady do syfonu

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Przygotuj aromatyczną bitą śmietaną: nalej 100 ml syropu o smaku czarnego lasu na 400 ml śmietany do syfonu.
- 2 Zamknij i potrząśnij nim, następnie użyj wkładów do syfonu.
- 3 Za pomocą pipety wlej sos czekoladowy na dno kieliszka. Wykonaj dekoracje na brzegach.
- 4 Wlej syrop black forest.
- 5 Wlej lungo bezpośrednio do mieszanki.
- 6 Nałóż bitą śmietaną, stopniowo dodając kilka wisienek w likierze.
- 7 Udekoruj bitą śmietaną wiórkami czekoladowymi i wisienką na szczycie.



**REKOMENDOWANE KAWY**  
Intenso, Guatemala, Colombia Organic



## OPIS

Kawa latte o lekko karmelizowanych nutach połączonych z nutą wanilii przeniesie Cię w bezstroską chwilę do Ameryki Południowej.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 260 ml gorącego spienionego mleka
- 10 ml kremu kajmakowego
- 10 ml syropu waniliowego
- Proszek waniliowy (opcjonalnie)

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko
- pipeta

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Umieść warstwę kremu kajmakowego na dnie szklanki.
- 2 Wlej espresso.
- 3 Przygotuj gorące mleko i pianę mleczną za pomocą wybranego urządzenia, dodając syrop waniliowy. Upewnij się, że jest równomiernie rozprowadzony.
- 4 Delikatnie wlej je do szklanki.
- 5 Na koniec udekoruj szklankę, polewając delikatnie kremem kajmakowym za pomocą pipety.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO AGUILA LUB EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Umieść warstwę kremu kajmakowego na dnie szklanki.
- 2 Wlej espresso.
- 3 Naciśnij przycisk „Gorące mleko” na swojej maszynie **Nespresso** Aguila lub **Nespresso** Momento Coffee & Milk. Jeśli to konieczne, zatrzymaj przepływ, gdy szklanka będzie w 3/4 pełna.
- 4 Podczas gdy mleko przepływa, delikatnie wlej syrop waniliowy.
- 5 Zakończ przygotowanie, naciskając przycisk „Gorąca pianka mleczna”.
- 6 Na koniec udekoruj szklankę, polewając delikatnie kremem kajmakowym za pomocą pipety.

### PORADA BARISTY

Przy pomocy pipety udekoruj szklankę, polewając delikatnie kremem kajmakowym po bokach.



REKOMENDOWANE KAWY  
Guatemala, Intenso, Caffè Vanilio





## OPIS

Doświadcz magii świąt dzięki temu przepisowi, który łącząc moc ristretto z kremowym mlekiem. rozpieści kubki smakowe nawet tych największych dzieci.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 260 ml gorącego spienionego mleka
- 20 ml syropu piernikowego
- 10 ml miodu
- 1 kawałek piernika

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Umieść warstwę miodu na dnie szklanki.
- 2 Przygotuj gorące mleko i pianę mleczną za pomocą wybranego urządzenia, dodając do niego syrop piernikowy. Upewnij się, że jest równomiernie rozprowadzony.
- 3 Delikatnie wlej je do szklanki (2/3 mleka, 1/3 piany).
- 4 Wlej espresso do małego dzbanka.
- 5 Delikatnie wlej go do mieszanki.
- 6 Udekoruj kawałkiem piernika.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO AGUILA LUB EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Umieść warstwę miodu na dnie szklanki.
- 2 Włóż kawę w kapsułce, a następnie naciśnij przycisk „Latte Macchiato” na swojej maszynie **Nespresso** Aguila lub **Nespresso** Momento Coffee & Milk.
- 3 Stopniowo wlej syrop piernikowy do szklanki podczas przepływu mleka.
- 4 Udekoruj kawałkiem piernika.



REKOMENDOWANE KAWY  
India, Bianco Intenso, Ristretto Intenso



## OPIS

Najpierw spienione mleko, a potem zaskakujące orzechowe zakończenie. Twoje kubki smakowe będą zachwycone!

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 100 ml mleka sojowego
- 5 ml syropu orzechowego

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do cappuccino
- **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Wlej 100 ml mleka sojowego bezpośrednio do urządzenia **Nespresso** Barista.
- 2 Zamknij pokrywę, wybierz przepis „Latte Macchiato” na urządzeniu i naciśnij przycisk „Start”.
- 3 Umieść 5 ml syropu orzechowego na dnie filiżanki do cappuccino.
- 4 Wlej gorące mleko sojowe do filiżanki i przygotuj jedno espresso.



REKOMENDOWANE KAWY  
Bianco Delicato, Bianco Intenso





## OPIS

Z mlekiem owsianym i syropem z agawy na pierwszym planie poznasz zupełnie nowy sposób na delectowanie się kawą.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 100 ml mleka owsianego
- 1 łyżeczka syropu z agawy

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do lungo
- **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Wlej 100 ml mleka owsianego bezpośrednio do urządzenia **Nespresso** Barista.
- 2 Zamknij pokrywę, wybierz przepis „Hot milk” na urządzeniu i naciśnij przycisk „Start”.
- 3 Umieść 1 łyżeczkę syropu z agawy na dnie filiżanki do lungo lub cappuccino.
- 4 Wlej gorące mleko owsiane do filiżanki i przygotuj jedno espresso.



REKOMENDOWANE KAWY  
Bianco Delicato, Bianco Intenso



## OPIS

Kojący smak karmelu i pyszna ciasteczkowa nuta **CAFFÈ CARMELLO** nabierają miodowej słodyczy i chrupkości w przepisie na MIODOWE CAPPUCCINO Z POPCORNEM, do którego będziesz chętnie wracać.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 240 ml mleka 1,5%
- 10 ml miodu
- Miód do dekoracji
- Trochę popcornu

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do cappuccino
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Umieść 5 ml miodu w filiżance do cappuccino.
- 2 Przygotuj gorące mleko i pianę mleczną za pomocą wybranego urządzenia.
- 3 Zaparz espresso na pianę mleczną.
- 4 Dodaj popcorn na wierzch piany mlecznej i skrop miodem.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM **NESPRESSO AGUILA** LUB EKSPRESEM **NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK**

- 1 Umieść 5 ml miodu w filiżance do cappuccino.
- 2 Włóż kawę w kapsułce, a następnie naciśnij przycisk „Cappuccino” na swojej maszynie **Nespresso** Aguila lub **Nespresso** Momento Coffee & Milk.
- 3 Dodaj popcorn na wierzch piany mlecznej i skrop miodem.



REKOMENDOWANE KAWY  
Caffè Caramello





## OPIS

Płatki migdałowe w Latte Macchiato dodają delikatnej chrupkości. Sprawią, że zakochasz się w MIGDAŁOWYM LATTE MACCHIATO od pierwszego łyku.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 10 ml syropu z agawy
- 240 ml mleka 1,5%
- Płatki migdałowe

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Umieść 5 g syropu z agawy w szklance.
- 2 Przygotuj gorące mleko i pianę mleczną za pomocą wybranego urządzenia.
- 3 Wlej mleko do szklanki i zaparz espresso.
- 4 Następnie dodaj płatki migdałowe na wierzch piany mlecznej i polej je syropem z agawy.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM NESPRESSO AGUILA LUB EKSPRESEM NESPRESSO MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Umieść 5 g syropu z agawy w szklance.
- 2 Włóż kawę w kapsułce, a następnie naciśnij przycisk „Latte Macchiato” na swojej maszynie **Nespresso** Aguila lub **Nespresso** Momento Coffee & Milk.
- 3 Dodaj płatki migdałowe na wierzch piany mlecznej i polej je syropem z agawy.



REKOMENDOWANE KAWY  
Caffè Vanilio



## OPIS

Doświadcz bogatych i orzechowych nut **CAFFÈ NOCCIOLA** połączonych z naturalną słodyczą miodu i nutą świeżych cytrusów ze skórki pomarańczy. Doskonale zbalansowana i satysfakcjonująca, ta aromatyczna mieszanka jest idealna na przytulny poranek lub popołudniową przekąskę. Delektuj się idealną harmonią smaków w każdym łyku.

## SKŁADNIKI

- 1 kawa CAFFÈ NOCCIOLA (40 ml)
- 5 ml miodu
- 1 skórka pomarańczy
- 1 gałązka jodły

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do espresso

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Umieść 5 ml miodu do filiżanki.
- 2 Połóż nieprzetworzoną świeżą Bio skórkę pomarańczową.
- 3 Zaparz 40 ml CAFFÈ NOCCIOLA.
- 4 Dodaj małą gałązkę jodły.

Dodaj do dekoracji:  
bitą śmietanę, gwiazdkę anyżu i skórkę pomarańczy



REKOMENDOWANE KAWY  
Caffè Nocciola





## OPIS

Delektuj się bogatymi i orzechowymi smakami **CAFFÈ NOCCIOLA**, idealnie zbalansowanymi z kremowym mlekiem i nutą słodkiego kajmaku w pysznej kawie flat white. Ten ciepły i pocieszający napój, posypany sproszkowanym cynamonem, to idealna propozycja na przytulne popołudnie. Rozkoszna propozycja kawy flat white z pewnością rozbudzi zmysły i zapewni chwilę przyjemności.

## SKŁADNIKI

- 1 kawa CAFFÈ NOCCIOLA (40 ml)
- 100 ml mleka 1,5% tłuszczu
- 15 g kajmak
- cynamon w proszku/laska cynamonu
- 1 gałązka jodły do dekoracji (opcjonalnie)

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do cappuccino
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Wlej 100 ml mleka o zawartości tłuszczu 1,5% bezpośrednio do urządzenia **Nespresso** Barista lub Aeroccino 4. Zamknij pokrywę, wybierz przepis „Flat White” na urządzeniu i naciśnij przycisk start.
- 2 Do filiżanki dodaj 15 g kajmaku.
- 3 Zaparz 40 ml CAFFÈ NOCCIOLA.
- 4 Wlej gorące mleko i piankę.
- 5 Rozłóż cynamon w proszku na wierzchu i wyeksponuj gałązkę jodły na wierzchu.

## PRZYGOTOWANIE Z EKSPRESEM **NESPRESSO** AGUILA LUB EKSPRESEM **NESPRESSO** MOMENTO COFFEE & MILK

- 1 Do filiżanki dodaj 15 g kajmaku.
- 2 Włóż kapsułkę CAFFÈ NOCCIOLA do urządzenia i wybierz przepis na „Flat White”.
- 3 Rozłóż cynamon w proszku na wierzchu i wyeksponuj gałązkę jodły na wierzchu.



REKOMENDOWANE KAWY  
Caffè Nocciola



NAPOJE ZIMNE





## OPIS

Uczyń coś zwykłego niezwykłym dzięki **ICE INTENSO**.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 3 kostki lodu (każda po 30 g)
- 90 ml zimnej wody

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Dodaj 3 kostki lodu do szklanki i zaparz jedno espresso **ICE INTENSO** na kostki lodu.
- 2 Aby wydłużyć przyjemność, dodaj zimną wodę (90 ml).



REKOMENDOWANE KAWY  
Ice Intenso



## OPIS

Odkryj kawowy napój, który orzeźwi Twój umysł. Smak ciemnej palonej kawy tworzy bogatą synergię ze słodyczą zimnego mleka. Poczuj czekoladowe, kremowe i biszkoptowe nuty.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 3 kostki lodu (każda po 30 g)
- 90 ml zimnego mleka

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Dodaj 3 kostki lodu do szklanki i zaparz jedno espresso **ICE INTENSO**.
- 2 Aby wydłużyć przyjemność, dodaj zimne mleko.



REKOMENDOWANE KAWY  
Ice Intenso



## OPIS

Nutka Dolce Vita podczas przerwy na kawę.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 130 ml mleka
- 10 ml syropu amaretto
- 10 ml polewy czekoladowej
- 1 łyżka mascarpone
- 1 szczypta proszku waniliowego (lub 10 ml syropu waniliowego)
- 3 kostki lodu (każda po 30 g)
- 10 ml proszku czekoladowego lub polewy czekoladowej
- 1 biszkopt boudoir

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do cappuccino
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub spieniacz z dzbankiem na mleko
- 1 shaker
- 1 łyżka

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Przygotuj zimną piankę mleczną przy użyciu wybranego urządzenia i wymieszaj ją z syropem amaretto, tak aby była równomiernie rozprowadzona.
- 2 Umieść 1 łyżkę mascarpone w misce, dodaj szczyptę proszku waniliowego (lub syrop waniliowy).
- 3 Wymieszaj, a następnie wlej mieszankę na dno filiżanki.
- 4 Wlej 10 ml polewy czekoladowej do shakera, a następnie wlej espresso.
- 5 Zamieszaj łyżką, aby rozpuścić czekoladę w kawie.
- 6 Dodaj do shakera 3 kostki lodu i wstrząśnij.
- 7 Wlej zawartość shakera na waniliowy mascarpone.
- 8 Udekoruj piankę mleczną o smaku amaretto.
- 9 Posyp proszkiem czekoladowym lub wykonaj wzór za pomocą polewy czekoladowej i udekoruj biszkoptem boudoir.

## PRZYGOTOWANIE ZA POMOCĄ MASZYNY NESPRESSO AGUILA

- 1 Naciśnij przycisk zimnej pianki na maszynie **Nespresso** Aguila i wymieszaj ją z syropem amaretto, tak aby była równomiernie rozprowadzona.
- 2 Następnie postępuj zgodnie z powyższymi krokami.



REKOMENDOWANE KAWY  
Ice Intenso, Forte, India





## OPIS

Odkryj smaki, które przeniosą Cię w czasy dzieciństwa.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 130 ml mleka
- 20 ml polewy czekoladowej
- Kilka mini pianek marshmallow
- 60 g bitej śmietany
- Kakao w proszku (opcjonalnie)
- 3 kostki lodu (każda po 30 g)

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- 1 shaker
- 1 syfon do bitej śmietany (opcjonalnie, jeśli chcesz przygotować bitą śmietanę w domu)
- 2 wkłady do syfonu
- 1 słomka

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Opcjonalnie: przygotuj bitą śmietanę w domu: wlej trochę śmietany do syfonu, zamknij go i potrząśnij. Następnie dodaj 1 do 2 wkładów (dostosuj konsystencję do oczekiwanego efektu).
- 2 Wlej espresso bezpośrednio do shakera, dodaj 20 ml polewy czekoladowej.
- 3 Dodaj 3 kostki lodu i potrząśnij.
- 4 Wlej zawartość shakera do szklanki, a następnie dodaj zimne mleko, aż szklanka będzie wypełniona w 2/3.
- 5 Włóż słomkę.
- 6 Wierzch udekoruj bitą śmietaną, kakao w proszku i mini piankami.

### PORADA BARISTY

*Dla jeszcze większej przyjemności możesz aromatyzować bitą śmietanę syropem o smaku pianek marshmallow (70 ml syropu na 500 ml śmietany) lub połączyć nim wierzch bitej śmietany.*



**REKOMENDOWANE KAWY**  
Ice Intenso, Forte, Brazil Organic



## OPIS

Wybierz się w podróż do krainy Inków, odkrywając smaki Andów.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 100 ml mleka
- 2 gałki lodów o smaku kremu kajmakowego
- Kostki lodu
- Krem kajmakowy

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- **Nespresso** Aeroccino, **Nespresso** Barista lub **Nespresso** Aguila
- 1 łyżka
- 1 shaker
- 1 pipeta

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Przygotuj zimną pianę mleczną przy użyciu wybranego urządzenia.
- 2 Umieść 2 gałki lodów o smaku kremu kajmakowego w shakerze.
- 3 Dodaj espresso do lodów.
- 4 Potrząśnij, aż mieszanka stanie się gładka.
- 5 Umieść 2 łyżki rozdrobnionego lodu w szklance.
- 6 Wlej zawartość shakera do szklanki.
- 7 Udekoruj wierzch pianą mleczną, a następnie włóż słomkę.
- 8 Udekoruj odrobiną kremu kajmakowego.

## PRZYGOTOWANIE ZA POMOCĄ MASZYNY NESPRESSO AGUILA

- 1 Naciśnij przycisk zimnej piany na swojej maszynie **Nespresso** Aguila.
- 2 Następnie postępuj zgodnie z powyższymi krokami.

### PORADA BARISTY

Zacznij od przygotowania jednej lub dwóch karafek mieszanki kremu kajmakowego z kawą z wyprzedzeniem. Aby ułatwić mieszanie, użyj blendera zamiast shakera. Możesz zróżnicować recepturę, używając lodów o różnych smakach (waniliowych, karmelowych, czekoladowych itp.).



## REKOMENDOWANE KAWY

Ice Intenso, Caffè Vanilio, Bianco Delicato



## OPIS

Ciepło wanilii i cytrusowy wybuch pomarańczy. Spotkaj się z odważnymi, palonymi nutami **ICE INTENSO** i chłodną elegancją mięty.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 4 kostki lodu (30 g każda)
- 10 g syropu waniliowego
- 50 ml soku pomarańczowego
- 50 ml wody gazowanej
- 1 plaster pomarańczy
- Liść mięty do dekoracji (opcjonalnie)

## AKCESORIA

- 1 **Nespresso** Barista lub shaker
- 1 szklanka **Nespresso**

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Umieść w szklance 10 g syropu waniliowego, 3 kostki lodu, 50 ml soku pomarańczowego i 50 ml wody gazowanej. Delikatnie wymieszaj.
- 2 Wlej jedno espresso na jedną kostkę lodu do shakera lub urządzenia **Nespresso** Barista (tryb „Iced Nitro”).
- 3 Zamknij pokrywę i wstrząśnij energicznie / naciśnij przycisk startowy na swoim urządzeniu.
- 4 Wlej zimną kawę do mieszanki w szklance.
- 5 Udekoruj plastrem pomarańczy na brzegu i liściem mięty na wierzchu szklanki.



REKOMENDOWANE KAWY  
Ice Intenso





## OPIS

KŁONOWE AFFOGATO Z ORZECHAMI zwieńczone puszystą górą bitej śmietany wzniesie Cię na inny poziom. Słodką i kremową dekadencję tego przepisu pięknie łagodzą ciemno palone nuty i odważny charakter **ICE INTENSO**.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 1 gałka (30 g) lodów waniliowych
- 60 ml bitej śmietany (własnej roboty lub gotowej)
- 10 ml syropu klonowego
- 1 orzech włoski do dekoracji

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do cappuccino
- 1 syfon do ubijania śmietany (opcjonalnie, jeśli będzie robiona w domu)
- 1 wkład do syfonu

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Jeżeli chcesz przygotować bitą śmietanę w domu, dodaj 60 ml zimnej śmietany do syfonu do ubijania, dołącz 1 wkład i wstrząśnij energicznie.
- 2 Dodaj 1 gałkę lodów waniliowych do szklanki do cappuccino.
- 3 Zaparz espresso na lód.
- 4 Rozprowadź ubitą śmietanę na wierzchu.
- 5 Udekoruj orzechem włoskim i skrop syropem klonowym.



REKOMENDOWANE KAWY  
Ice Intenso



## OPIS

Pod lekką poduszką schłodzonej piany mlecznej odkryjesz pyszny powiew smaków. To właśnie śródziemnomorskie lato, kiedy ciemno palone nuty **ICE INTENSO** spotykają się z ziołową świeżością rozmarynu i bogatym, orzechowym, słodkim smakiem karmelu.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 2 kostki lodu (30 g każda)
- 10 ml syropu karmelowego
- 120 ml zimnego mleka (3,5%)
- 1 gałązka rozmarynu

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- **Nespresso** Aeroccino 4, **Nespresso** Barista lub **Nespresso** Aguila

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Do szklanki dodaj 2 kostki lodu (30 g każda) i 10 ml syropu karmelowego.
- 2 Umieść gałązkę rozmarynu na dłoni i energicznie ją uderz, aby uwolnić jej aromat, a następnie dodaj ją do szklanki.
- 3 Wlej 120 ml mleka do urządzenia **Nespresso** Barista i wybierz tryb „Iced Macchiato” lub do Aeroccino 4 i wybierz opcję „Zimna piana”.
- 4 Następnie wlej zimną pianę na syrop i lód do szklanki.
- 5 Zaparz espresso na zimną pianę, syrop i lód.

## PRZYGOTOWANIE ZA POMOCĄ MASZYNY NESPRESSO AGUILA

- 1 Do szklanki dodaj 2 kostki lodu (30 g każda) i 10 ml syropu karmelowego.
- 2 Umieść szklankę pod ekspresem **Nespresso** Aguila, włóż kawę w kapsułce i naciśnij przycisk „Iced Macchiato”.



REKOMENDOWANE KAWY  
Ice Intenso



## OPIS

Pod lekką poduszką schłodzonej piany mlecznej odkryjesz pyszny powiew smaków. To właśnie śródziemnomorskie lato, kiedy ciemno palone nuty **ICE INTENSO** spotykają się z ziołową świeżością rozmarynu i bogatym, orzechowym, słodkim smakiem karmelu.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 1 kostka lodu (30 g)
- 5 ml syropu karmelowego
- 120 ml zimnego mleka (3,5%)
- 1 gałązka rozmarynu

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do cappuccino
- **Nespresso** Aerooccino 4, **Nespresso** Barista lub **Nespresso** Aguila

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Do filiżanki dodaj 1 kostkę lodu i 5 ml syropu karmelowego.
- 2 Umieść gałązkę rozmarynu na dłoni i energicznie ją uderz, aby uwolnić jej aromat, a następnie dodaj ją do filiżanki.
- 3 Zaparz 1 espresso (40 ml) na kostkę lodu.
- 4 Wlej 120 ml mleka do Aerooccino 4, naciśnij przycisk zimnej piany, a następnie wlej zimną pianę na syrop i lód w filiżance.

## PRZYGOTOWANIE ZA POMOCĄ MASZYNY NESPRESSO AGUILA

- 1 Do filiżanki dodaj 1 kostkę lodu i 5 ml syropu karmelowego.
- 2 Umieść gałązkę rozmarynu na dłoni i energicznie ją uderz, aby uwolnić jej aromat, a następnie dodaj ją do filiżanki.
- 3 Zaparz 1 espresso (40 ml) na kostkę lodu.
- 4 Uzpełnij pianą, naciskając przycisk zimnej piany na maszynie **Nespresso** Aguila.



REKOMENDOWANE KAWY  
Ice Intenso





## OPIS

Podróżuj do tropików dzięki kuszącej paletą smaków **ICE INTENSO**.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 4 kostki lodu (30 g każda)
- 60 g świeżej, nieobranej limonki
- 8 g brązowego cukru
- 2 ml syropu trzcinowego
- 60 ml wody niegazowanej\*
- 1 plaster świeżej limonki do dekoracji

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- 1 łyżka

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Umieść w szklance 60 g nieobranej limonki i 8 g brązowego cukru. Rozgnieć.
- 2 Dodaj 2 ml syropu trzcinowego.
- 3 Dodaj 4 kostki lodu po 30 g i wlej 60 ml wody\*.
- 4 Wymieszaj.
- 5 Zaparz 40 ml espresso **ICE INTENSO**.
- 6 Dodaj kawałek świeżej limonki na brzeg szklanki.

### PORADA BARISTY

\*Możesz zamienić 60 ml wody niegazowanej na 40 ml Cachacy i 20 ml wody niegazowanej.



REKOMENDOWANE KAWY  
Ice Intenso



## OPIS

Słodki i lekki początek dnia.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 120 ml mleka owsianego
- 10 ml syropu bananowego
- 4 kostki lodu (30 g każda)
- 1 plaster figi

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- 1 drewniana pałeczka
- 1 shaker lub **Nespresso** Barista

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Wlej 120 ml mleka owsianego do shakera, zamknij go i potrząśnij energicznie lub użyj **Nespresso** Barista i naciśnij przycisk „Zimna pianka”.
- 2 Umieść 4 kostki lodu w szklance i dodaj 10 ml syropu bananowego.
- 3 Wlej zimną piankę mleczną do szklanki i wymieszaj.
- 4 Zaparz 1 espresso do szklanki.
- 5 Udekoruj cienkim plasterkiem figi na drewnianej pałeczce.



REKOMENDOWANE KAWY  
Ice Intenso





## OPIS

Potrzebujesz czegoś orzeźwiającego? Poczuj klimat Francji dzięki tej prowansalskiej, kwiatowej i cytrusowej orzeźwiającej kawie z **ICE INTENSO**. Stwórz wyjątkową i orzeźwiającą kawową lemoniadę z nutą lawendy. Podczas degustacji delikatnej piany ukazuje się zaskakująca nuta wanilii.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 5 kostek lodu (30 g każda)
- 100 ml wody gazowanej
- 15 ml syropu waniliowego
- 1 łyżeczka świeżej lub suszonej lawendy
- 10 ml świeżego soku z cytryny
- 1 plasterki cytryny
- Opcjonalnie: 1 gałązka świeżej lawendy

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- 1 shaker lub **Nespresso Barista**
- 1 cedzak

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Zaparz espresso na 1 łyżeczce świeżej lub suszonej lawendy w szklance.
- 2 Pozostaw do parzenia przez 2 minuty, a następnie przecedź do shakera i dodaj 1 kostkę lodu. Zamknij shaker i potrząśnij energicznie lub użyj urządzenia **Nespresso Barista**, przecedź kawę do dzbanka, dodaj 1 kostkę lodu, zamknij pokrywę, wybierz przepis „Iced Nitro” i naciśnij przycisk „Start”.
- 3 Umieść 4 kostki lodu i plasterki cytryny w szklance.
- 4 Następnie wlej 15 ml syropu waniliowego, 10 ml świeżego soku z cytryny i 100 ml wody gazowanej. Delikatnie wymieszaj.
- 5 Wlej zimną kawę na wierzch i udekoruj świeżą gałązką lawendy.



REKOMENDOWANE KAWY  
Ice Intenso





## OPIS

Odkryj zupełnie nowy świat. Wybierz się do tropików dzięki **ICE INTENSO** pełnej różnorodnych smaków. Dlaczego nie wzbogacić klasycznej kawy espresso bardziej orzeźwiająjącymi i pikantnymi nutami? Delikatna piana zachęca do odkrycia smaku, który kryje się pod nią: nuty wody z dodatkiem cytryny lub piwa imbirowego.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 5 kostek lodu (30 g każda)
- 10 ml syropu Tiki
- 1 plasterka świeżej limonki
- 5 liści bazylii
- 90 ml piwa imbirowego lub woda z dodatkiem cytryny
- Opcjonalnie: 2 plasterki świeżego imbiru i skórka z limonki

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- 1 shaker lub **Nespresso Barista**

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Umieść 1 kostkę lodu w shakerze. Zaparz 1 espresso na kostce lodu. Wymieszaj, zamknij i potrząśnij energicznie. Możesz również użyć urządzenia **Nespresso Barista**. Umieść jedną kostkę lodu w urządzeniu **Nespresso Barista**. Zaparz kapsułkę espresso **ICE INTENSO** na kostce lodu. Zamknij pokrywę, wybierz przepis „Iced Nitro”
- 2 i naciśnij przycisk startu.
- 3 Umieść 4 kostki lodu w szklance.
- 4 Dodaj 10 ml syropu Tiki i wyciśnij sok z jednego plastra świeżej limonki.
- 5 Rozbij 4-5 liści bazylii w dłoni i dodaj je do szklanki.
- 6 Wlej piwo imbirowe lub sodę cytrynową (90 ml). Wlej zimną kawę i udekoruj plasterkami świeżego imbiru, skórką z limonki i liściem bazylii.

### PORADA BARISTY

Syrop Tiki Blend to egzotyczna i pyszna mieszanka marakui, granatu i imbiru.



REKOMENDOWANE KAWY  
Ice Intenso



## OPIS

Pikantna wyrazistość pomarańczy, łącząca się z drzewnymi i cytrusowymi nutami rozmarynu z dodatkiem mrożonej kawy i toniku, to wspaniała propozycja na lato. Przenosząc Twoje zmysły do serca Morza Śródziemnego, musująca receptura i jej niepowtarzalny zapach, elegancko łączy się z odważnymi, palonymi nutami **ICE INTENSO**.

## SKŁADNIKI

- 1 kawa w kapsułce ICE INTENSO (40 ml)
- 4 + 1 kostki lodu (30 g każda)
- 1 plasterki świeżej pomarańczy
- 5 ml syropu waniliowego
- 1 gałązka świeżego rozmarynu
- 80 ml toniku

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- 1 shaker lub **Nespresso Barista**

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Lekko wyciśnij plasterki świeżej pomarańczy do szklanki, dodaj 4 kostki lodu i 5 ml syropu waniliowego.
- 2 Dodaj gałązkę świeżego rozmarynu i 80 ml toniku.
- 3 Przelej 40 ml ICE INTENSO do urządzenia Barista. Dodaj 1 kostkę lodu, zamknij pokrywkę i naciśnij tryb „Iced Nitro”. Jeśli używasz shakera, wlej porcję espresso do shakera. Dodaj jedną kostkę lodu, szczelnie zamknij shaker i energicznie wstrząśnij, aby wymieszać wszystkie składniki.
- 4 Delikatnie wlej mrożoną kawę nitro do składników w szklance.



REKOMENDOWANE KAWY  
Ice Intenso



## OPIS

Wskocz w letni klimat dzięki „ICE INTENSO affogato” z szafranem. Słodki smak i kwiatowy aromat wanilii oraz szafranu, wyśmienicie łączą się z naszą kawą tworząc kremowo-lodową propozycję. Charakterystyczne dla **ICE INTENSO** ciemne prażone nuty służą jako wyrazisty, aromatyczny akcent.

## SKŁADNIKI

- 1 kawa w kapsułce ICE INTENSO (40 ml)
- 1 gałka lodów waniliowych
- 100 ml mleka 1,5%
- 1 szczypta szafranu

## AKCESORIA

- 1 filiżanka do cappuccino
- 1 shaker lub **Nespresso** Barista

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Dodaj 1 gałkę lodów waniliowych do szklanki cappuccino.
- 2 Wlej 100 ml mleka (1,5%) bezpośrednio do ekspresu Nespresso Barista i dodaj szczyptę szafranu. Zamknij pokrywę, wybierz w urządzeniu przepis „Cappuccino” i naciśnij przycisk startu. / Jeśli używasz shakera, wlej składniki do shakera, szczelnie go zamknij i energicznie wstrząśnij, aby wymieszać wszystkie składniki.
- 3 Wyciśnij 40 ml ICE INTENSO na bok lodów w szklance do cappuccino.
- 4 Wlej szafranową mleczną piankę.
- 5 Opcjonalnie: Udekoruj lody kilkoma nitkami szafranu lub szczyptą szafranu.



REKOMENDOWANE KAWY  
Ice Intenso





KOKTAJLE



## OPIS

W języku tahitańskim „Mai Tai” oznacza „poza światem”.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 30 ml świeżo wyciśniętego soku pomarańczowego
- 10 ml słodzonego jęczmiennego
- 20 ml syropu o smaku rumu
- 10 ml soku z limonki
- Kostki lodu (30 g)
- 1 ćwiartka plastra ananasa

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- 1 shaker

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Wlej wszystkie składniki oprócz kawy do shakera.
- 2 Dodaj kilka kostek lodu i wstrząśnij.
- 3 Umieść kilka kostek lodu w szklance.
- 4 Wlej zawartość shakera do szklanki.
- 5 Wlej espresso do shakera.
- 6 Dodaj 3 kostki lodu i wstrząśnij.
- 7 Włóż słomkę do szklanki.
- 8 Delikatnie polej mieszankę w szklance kawą frappé.
- 9 Udekoruj ćwiartką plastra ananasa.

### PORADA BARISTY

Aby uzyskać idealne warstwy, użyj łyżki do mieszania kawy podczas wlewania.



**REKOMENDOWANE KAWY**  
Ice Intenso, Finezzo, Peru Organic





## OPIS

Orzeźwij się o każdej porze dnia.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- Świeże liście mięty
- 1/2 limonki pokrojonej na małe kostki
- 5 g cukru trzcinowego
- 10 ml syropu trzcinowego
- 150 ml wody gazowanej
- 1 gałązka świeżej mięty
- Kruszony lód
- Kostki lodu (30 g)

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- 1 shaker

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Umieść w szklance limonkę, liście mięty, syrop trzcinowy i cukier trzcinowy.
- 2 Zmiel przy pomocy tłuczka.
- 3 Dodaj kruszony lód, aż szklanka będzie w 3/4 pełna.
- 4 Wlej wodę gazowaną.
- 5 Zamieszaj łyżką.
- 6 Wlej espresso do shakera, dodaj 2 kostki lodu i wstrząśnij.
- 7 Dodaj słomkę.
- 8 Delikatnie polej mieszankę w szklance kawą frappé.
- 9 Udekoruj gałązką świeżej mięty.

Wersja alkoholowa: dodaj biały rum po zmieleniu składników i przed dodaniem lodu.

### PORADA BARISTY

Wersja alkoholowa: zmniejsz ilość wody gazowanej o 40 ml i zastąp ją 40 ml białego rumu.



**REKOMENDOWANE KAWY**  
Ice Intenso, Peru Organic, Leggero





## OPIS

Kawa z karaibską nutą. Owocowa, musująca i orzeźwiająca.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 30 ml puree z mango
- 100 ml wody gazowanej
- Kilka kawałków mango do dekoracji
- Kostki lodu (30 g)

## AKCESORIA

- 1 szklanka **Nespresso**
- 1 shaker
- 1 słomka

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Wlej espresso do shakera.
- 2 Dodaj 2 kostki lodu i wstrząśnij.
- 3 W międzyczasie wlej puree z mango do szklanki.
- 4 Dodaj kruszony lód, aż szklanka będzie w 3/4 pełna.
- 5 Wlej wodę gazowaną.
- 6 Dodaj słomkę.
- 7 Delikatnie polej powierzchnię kawą, aby utworzyć warstwę (w razie potrzeby użyj łyżki).
- 8 Udekoruj kawałkami mango.



**REKOMENDOWANE KAWY**  
Ice Intenso, Brazil Organic, Peru Organic



## OPIS

W tym przepisie połączono palone nuty kawy z czerwonymi owocami i słodką wanilią, tworząc napój, który ożywi Twój dzień. To doskonałe orzeźwienie, które zasmakuje miłośnikom kawy i owoców.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 20 ml syropu waniliowego
- 60 ml sosu z czerwonych owoców
- 10 ml soku z cytryny
- Świeża mięta
- Maliny
- Porzeczki
- Jagody
- Truskawki
- Kostki lodu (30 g)

## AKCESORIA

- 1 szklanka do smoothie
- 1 blender
- 1 słomka

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Umieść espresso, syrop waniliowy, sos z czerwonych owoców, sok z cytryny, truskawki, maliny i jagody w blenderze (odłóż część na dekorację).
- 2 Dodaj świeże liście mięty, odkładając kilka liści na dekorację.
- 3 Dodaj 3-4 kostki lodu.
- 4 Miksuj, aż mikstura stanie się gładka.
- 5 Włóż rozdrobniony lód do szklanki na smoothie do połowy.
- 6 Wlej zawartość blendera do szklanki.
- 7 Dodaj słomkę.
- 8 Udekoruj malinami, świeżym liściem mięty, skręconym kawałkiem cytryny i jagodą.



**REKOMENDOWANE KAWY**  
Ice Intenso, Caffè Vanilio, Leggero



## OPIS

Pokusa aksamitnego espresso otulającego owocowy smak kandyzowanego jabłka.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 20 ml syropu o smaku kandyzowanego jabłka
- 150 ml soku jabłkowego
- 1 czerwone jabłko
- Kostki lodu (30 g)

## AKCESORIA

- 1 szklanka do smoothie
- 1 blender
- 1 słomka

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Wlej espresso do shakera.
- 2 Dodaj 2 kostki lodu i wstrząśnij.
- 3 W międzyczasie wlej syrop o smaku kandyzowanego jabłka do szklanki.
- 4 Dodaj rozdrobniony lód do momentu, gdy szklanka będzie wypełniona w 3/4.
- 5 Wlej sok jabłkowy.
- 6 Dodaj słomkę.
- 7 Ostrożnie polej kawę na powierzchnię, tworząc warstwę (jeśli konieczne, użyj łyżki).
- 8 Pokrój jabłko w kształt wachlarza, umieść je na patyku do koktajli, a następnie włóż do szklanki.



**REKOMENDOWANE KAWY**  
Caffè Caramello, Ice Intenso, Forte





## OPIS

Orzeźwiająca połączenie espresso i lemoniady z dodatkiem syropu grejpfrutowego.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 20 ml syropu z różowego grejpfruta
- 150 ml lemoniady
- 1 kawałek grejpfruta
- Rozdrobniony lód
- Kostki lodu (30 g każda)

## AKCESORIA

- 1 szklanka do smoothie
- 1 blender
- 1 słomka

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Wlej espresso do shakera.
- 2 Dodaj 2 kostki lodu i wstrząśnij.
- 3 Wlej syrop na dno szklanki.
- 4 Dodaj po kolei rozdrobniony lód i lemoniadę. Włóż słomkę.
- 5 Ostrożnie polej mieszankę zimną kawą.
- 6 Udekoruj kawałkiem różowego grejpfruta.



## REKOMENDOWANE KAWY

Ice Intenso, Colombia Organic, Peru Organic



## OPIS

Rozkoszuj się kawą frappé ze słodkim smakiem słonego karmelu.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 20 ml karmelowego coulis z solą
- Kostki lodu (30 g)

## AKCESORIA

- 1 szklanka do smoothie
- 1 blender
- 1 słomka

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Wlej espresso bezpośrednio do shakera.
- 2 Dodaj karmelowy coulis z solą.
- 3 Umieść kostki lodu w shakerze i wstrząśnij.
- 4 Jeśli chcesz, możesz ozdobić szklankę polewą karmelową.
- 5 Umieść kostki lodu w szklance na smoothie.
- 6 Wlej zawartość shakera do szklanki.
- 7 Dodaj słomkę.
- 8 Udekoruj według własnych upodobań karmelowym smakołykiem.

### PORADA BARISTY

Ta bardzo prosta receptura espresso frappé z cukrem oparta jest na shakerato. Prosta i orzeźwiająca! Dlaczego nie spróbować zróżnicować tej receptury różnymi smakami?



**REKOMENDOWANE KAWY**  
Ice Intenso, Forte, Peru Organic



## OPIS

Espresso, które kryje w sobie uwodzicielskie ciepło **CAFFÈ VANILIO** i dżem malinowy.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 5 g dżemu malinowego
- 1 malina (opcjonalnie, do dekoracji)
- Jeśli nie jest to sezon na maliny, użyj wiśni maraschino lub suszonej żurawiny

## AKCESORIA

- 1 szklanka do espresso

## PRZYGOTOWANIE

- 1 W filiżance do espresso umieść 5 g dżemu malinowego.
- 2 Zaparz 1 espresso na dżem.
- 3 Opcjonalnie: udekoruj filiżankę jedną świeżą maliną (lub wiśnią maraschino czy suszoną żurawiną)



REKOMENDOWANE KAWY  
Caffè Vanilio





## OPIS

Kiedy kwaśność moreli spotyka się ze słodyczą karmelu i głębokimi, palonymi nutami kawy, powstaje paleta smaku, który zapada w pamięć. Konfiturowy smak wypełnia nutę ciasteczkową **CAFFÈ CARMELLO** i elegancko uzupełnia jedwabistą teksturę kawy.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 5 g dżemu morelowego
- 1 świeża morela (opcjonalnie, do dekoracji)
- Alternatywnie użyj suszonej moreli

## AKCESORIA

- 1 szklanka do espresso

## PRZYGOTOWANIE

- 1 W filiżance do espresso umieść 5 g dżemu morelowego.
- 2 Zaparz 1 espresso na dżem.
- 3 Opcjonalnie: przełóż jeden lub dwa plasterki świeżej moreli przez koktajlowy patyczek.



REKOMENDOWANE KAWY  
Caffè Caramello



## OPIS

Oddaj się luksusowemu i energetyzującemu doświadczeniu z Nespresso Martini. Ten klasyczny koktajl łączy w sobie wyrazisty smak espresso z gładkością wódki i słodczą likieru kawowego.

## SKŁADNIKI

- 1 espresso (40 ml)
- 50 ml wódki
- 35 ml likieru kawowego
- 10 ml syropu cukrowego
- Kostki lodu (30 g)

## AKCESORIA

- 1 shaker
- 1 kieliszek do martini

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Umieść 3 kostki lodu w kieliszku do martini, aby go schłodzić.
- 2 Do shakera wlej wódkę, likier kawowy, syrop cukrowy i espresso, dodaj 3 kostki lodu i wstrząśnij, aż kostki lodu znikną.
- 3 Usuń kostki lodu z kieliszka i wlej mieszankę.



**REKOMENDOWANE KAWY**  
Forte, Ristretto Intenso