



LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE



KAWOWE INSPIRACJE EDEN

Subtelny smak **LATTE DELICATO**



SKŁADNIKI:

- Ø 50 ml **espresso**
- Ø 100 ml **mleka**
- Ø **wiórki czekolady**
do dekoracji

Mleko podgrzej, spień i wlej do wysokiej szklanki – powinno zajmować około 2/3 jej objętości. Poczekaj aż lżejsza warstwa pianki uniesie się do góry. Powoli, cienkim strumykiem dolewaj espresso. Kawa utworzy pośrodku piękny, ciemny pas. Nałóż na wierzch resztę mlecznej pianki i udekoruj wiórkami czekolady. Podawaj z łyżeczką o długiej ręczce.

PRZYGOTUJ LATTE Z KAPSUŁKI **LAVAZZA BLUE DELICATO!**



Rozgrzewająca słodycz

CAFFE CON PANNA



SKŁADNIKI:

- Ø 200 ml **americano**
- Ø 1 łyżeczka **czekolady Lavazza**
- Ø 1 łyżeczka **cukru**
- Ø 50 ml **mleka**
- Ø 3 łyżki **bitej śmietany**

Przygotuj 200 ml kawy americano (czyli rozcieńczonego gorącą wodą espresso). Schłodzone mleko ubij razem z czekoladą i cukrem, przelej do szerokiej filiżanki, a następnie zalej je kawą americano. Udekoruj bitą śmietaną i podawaj ze szklanką chłodnej wody.

PRZYGOTUJ CAFFE CON PANNA Z KAPSUŁKI **LAVAZZA BLUE DELICATO!**



Przyjemność z klasą **CAPPUCCINO CREMA**



SKŁADNIKI:

- Ø 50 ml **espresso**
- Ø 100 ml **mleka**
- Ø **wiórki czekolady, kakao lub cynamon** do dekoracji

Spień mleko nadając mu gładką, jednolitą konsystencję. Do kawy ostrożnie dodawaj mleko w taki sposób, aby pianka pozostawała na powierzchni napoju. Najlepszy efekt uzyskasz stosując proporcje: jedna część ciepłego mleka, jedna aromatycznego espresso i jedna puszystej mlecznej pianki. Udekoruj czekoladowymi drobinkami, kakao lub cynamonem. Podawaj w podgrzanej, dużej filiżance.

PRZYGOTUJ CAPPUCCINO Z KAPSUŁKI **LAVAZZA BLUE INTENSO!**



LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

Zastrzyk energii **CAFFE FREDOLO**

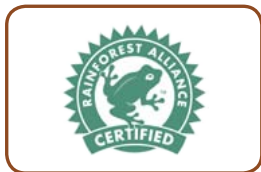


SKŁADNIKI:

- Ø 50 ml **espresso**
- Ø **kostki lodu**
- Ø ulubiony **syrop**
Monin (ewentualnie)

Przygotuj mocne, aromatyczne espresso. Dodaj kilka kostek lodu, które w gorącym naparze zaczną przyjemnie i orzeźwiająco musować. Podawaj w niewielkiej szklance. Dla urozmaicenia możesz dodać do kawy kilka kropli ulubionego syropu Monin.

PRZYGOTUJ FREDOLO Z KAPSUŁKI **LAVAZZA BLUE TIERRA!**



LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

Kusząco migdałowa **CAFFE MACCHIATO AMARETTO**



SKŁADNIKI:

- Ø 50 ml **espresso**
- Ø 100 ml **schłodzonego mleka** 2-3%
- Ø **syrop Monin Amaretto**

Przygotuj aromatyczne espresso ze 100% arabiki. Do doskonale kremowej kawy dodaj odrobinę syropu amaretto. Spień mleko i na espresso nałóż delikatnie mleczną piankę tak, by nie wymieszała się z kawą. Możesz też przygotować espresso na bazie Lavazza Decaffeinato – doskonałej mieszanki brazylijskiej arabiki w wersji bezkofeinowej.

PRZYGOTUJ MACCHIATO Z KAPSUŁKI **LAVAZZA BLUE DELICATO** LUB **DECAFFEINATO**!



Rozgrzewająca i słodka **CAFFE MOCCA AL CIOCCOLATO**



SKŁADNIKI:

- Ø 50 ml **espresso**
- Ø gorąca **czekolada**
lub syrop Chocolate
Cookie Monin
- Ø **mleko** do spienienia
- Ø do dekoracji: **bita**
śmietana, czekolada
lub **cynamon**

Proporcje składników klasycznej mokki to: 1/3 kawy, 1/3 czekolady i 1/3 spienionego mleka. Podgrzane mleko spień tak, by uzyskać aksamitną, gęstą pianę. Do wysokiej szklanki wlej zaparzone espresso, dodaj rozpuszczoną czekoladę Lavazza lub syrop Chocolate Cookie Monin oraz uzupełnij mleczną pianką. Udekoruj bitą śmietaną i pokruszonymi kawałkami czekolady lub cynamonem.

PRZYGOTUJ MOKKĘ Z KAPSUŁKI **LAVAZZA BLUE CREMA DOLCE!**



Smak ciasteczek **LATTE COOKIES**



SKŁADNIKI:

- Ø **syrop Monin**
Chocolate Cookie
- Ø 50 ml **espresso**
- Ø 100 ml **mleka**
- Ø **wiórki czekolady**
do dekoracji

Do wysokiej szklanki wlej gorące espresso. Następnie podziel porcję mleka na 2 części. Pierwszą podgrzej i spień, wlej mleko do szklanki powoli i ciekim strumieniem, tak aby warstwy nie wymieszały się. Do drugiej porcji mleka dodaj syrop Monin Chocolate Cookie, podgrzej i spień razem z syropem. Do szklanki wlej powoli spienione mleko z syropem. Na całość nałóż resztę mlecznej pianki. Udekoruj wiórkami z czekolady. Podawaj z łyżeczką o długiej ręczce.

PRZYGOTUJ LATTE Z KAPSUŁKI **LAVAZZA BLUE CREMA DOLCE!**



Zmysłowa rozkosz

CAFFE ESPRESSO MACCHIATO



SKŁADNIKI:

- Ø 50 ml **espresso**
- Ø 100 ml **schłodzonego mleka 2-3%**

Przygotuj espresso i spień mleko. Na espresso nałóż delikatnie mleczną piankę tak, by nie mieszała się z kawą. WSKAZÓWKA jak uzyskać naprawdę gęstą, apetyczną piankę: włącz dyszę i poczekaj aż spłynie trochę wody; zanurz dyszę tuż pod powierzchnią mleka, przechyl pojemnik pod kątem 45 stopni i ponownie włącz spieniacz; gdy mleko zacznie wirować na kilka sekund zanurz dozownik głębiej.

PRZYGOTUJ MACCHIATO Z KAPSUŁKI **LAVAZZA BLUE INTENSO** LUB **DELICATO**!



LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

Pachnąca cynamonem **CAFFE MAROCCHINO**



SKŁADNIKI:

- Ø 50 ml **słodkiego espresso**
- Ø **czekolada Lavazza**
- Ø **mleko**
- Ø **cynamon**
do dekoracji

Przygotuj słodkie espresso. Rozpuść czekoladę w łyżeczce wody i wlej ją do przezroczystej szklanki. Dodaj espresso, posyp odrobiną czekolady Lavazza i połóż na wierzch warstwę uprzednio spienionego mleka. Udekoruj dwiema szczyptami cynamonu. Twoje marocchino będzie jeszcze delikatniejsze, gdy nałożysz dodatkową warstwę spienionego mleka z dekoracją.

PRZYGOTUJ MAROCCHINO Z KAPSUŁKI **LAVAZZA BLUE DELICATO!**



Chłodne orzeźwienie **CAFFE FRAPPÉ**



SKŁADNIKI:

- Ø 50 ml **espresso**
- Ø syrop waniliowy **Monin Vanilla**
- Ø lody waniliowe
- Ø bita śmietana

Przygotuj mocne, aromatyczne espresso. Chłodną kawę zmiksuj z lodami i syropem waniliowym Monin do uzyskania gładkiej konsystencji. Udekoruj bitą śmietaną i przygotuj podniebienie na niezwykłą eksplozję smaku i orzeźwienia. Podawaj w wysokiej szklance.

PRZYGOTUJ FRAPPÉ Z KAPSUŁKI **LAVAZZA BLUE CREMA DOLCE!**



Wyśmienity napój **DOLCE BEVANDA... BEZ KAWY**



SKŁADNIKI:

- ☉ **syrop Monin**
w ulubionym smaku:
Chocolate Cookie,
Caramel lub Vanilla
- ☉ **śmietanka**
w kapsułkach Lavazza
Blue Bevanda Bianca

Przygotuj śmietankę w kapsułkach Lavazza Blue Bevanda Bianca. Użyj jej dokładnie tak samo jak kapsułek Twojej ulubionej kawy czyli umieść kapsułkę w ekspresie i przelej gorącą wodą pod ciśnieniem. Ciepły napój polej odrobiną ulubionego syropu Monin.

PRZYGOTUJ NAPÓJ Z KAPSUŁKI **LAVAZZA BLUE BEVANDA BIANCA!**



LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

Podwójna rozkosz **DUETTO CIOCCOLATO**



SKŁADNIKI:

- Ø 30 ml **espresso**
- Ø około 60 ml **mleka**
- Ø **bita śmietana** Lavazza Spumina Cioccolato

Przygotuj specjalną dwudzielną szklankę dostępną w sklepie coffeclubeden.pl. W jednej komorze przygotuj aromatyczne cappuccino: spień mleko nadając mu gładką, jednolitą konsystencję a następnie dolej je do espresso w taki sposób, aby mleczna pianka pozostała na powierzchni napoju. W drugiej komorze szklanki umieść delikatną jak mgiełka czekoladową piankę Spumina Lavazza.

PRZYGOTUJ CAPPUCCINO Z KAPSUŁKI **LAVAZZA BLUE INTENSO!**



