

**Schäumen Sie Ihren
Umsatz mit Lattiz
Spezialitäten auf**





Schäumen Sie Ihren Umsatz auf

Auch zur neuen Jahreszeit haben wir wieder passende, leckere Latte Macchiato. Rezepte für Sie entwickelt. Begeistern Sie Ihre Gäste zum Beispiel mit einem schönen Lebkuchen Latte oder einem Tiramisu Latte.

Lattiz hilft Ihnen, diese Specials mit perfektem Milchschaum – einfach auf Knopfdruck – zuzubereiten.

Möchten Sie Ihre Gäste mit besonderen und neuen Latte-Specials verwöhnen? Dann lassen Sie sich inspirieren und schäumen Sie Ihren Umsatz auf!



Latte Macchiato

Zutaten

Lattiz Milchschaum
30 ml Espresso

Zubereitung

- Stellen Sie das Glas unter die Lattiz Maschine und füllen Sie es bis 1 cm unterhalb vom Rand mit Milchschaum. Warten Sie, bis der Milchschaum und die heiße Milch gut voneinander getrennt sind.
- Gleßen Sie 30 ml Espresso in die Mitte des Glases.

Variante

Servieren Sie den Latte mit Sirup, zum Beispiel Karamell.

Heiße Schokolade

Zutaten

Lattiz Milchschaum
25 gr Schokoladenpulver

Zubereitung

- Stellen Sie ein Glas unter Ihre Maschine und füllen Sie es bis 2 cm unter den Rand mit Lattiz auf.
- 1 Messlöffel Schokoladenpulver dazugeben und rühren.

Variante

Servieren Sie diese heiße Schokolade mit köstlicher Debic Schlagsahne.



Lebkuchen Latte

Zutaten Latte

		Lattiz Milchschaum
30	ml	Lebkuchen Sirup oder hausgemachte Sirup*
30	ml	Espresso

Zutaten für 1 Liter Sirup

1	tl	Zimt
2	tl	gemahlener Ingwer
1/2	tl	Muskatnuss
200	gr	dunkle Bastardzucker

Zubereitung Lebkuchen Sirup*

- 1 l Wasser kochen und die Kräuter zufügen.
- Gesamlich ein paar Minuten kochen lassen und abkühlen.

Zubereitung des Latte

- Geben Sie eine Schicht Sirup in ein Glas.
- Stellen Sie das Glas unter die Lattiz Maschine und füllen Sie es bis 1 cm unterhalb vom Rand mit Milchschaum. Warten Sie, bis der Milchschaum und die heiße Milch gut voneinander getrennt sind.
- Espresso zubereiten und vorsichtig und langsam in das Glas gießen, damit die typischen Schichten des Latte Macchiato entstehen.





Iced Caramel Latte

Zutaten

		Lattiz Milchschaum
30	ml	Monin Karamellsirup
125	gr	Eiswürfel (kein Crushed Ice)
30	ml	Espresso

Zubereitung

- Füllen Sie ein Glas bis zum Rand mit Eis.
- Schenken Sie den Karamellsirup in das Glas.
- Stellen Sie das Glas unter Ihre Maschine und füllen Sie 160 ml Lattiz bis 1 cm unter den Rand ein.
- Geben Sie den Espresso in die Mitte des Glases dazu.

Variante

Probieren Sie das Recept auch mit anderen Sirupen, z. B. Vanille oder Haselnuss.

Milkshake

Zutaten

		Lattiz Milchschaum
30	gr	Erdbeerfruchtpüree
125	gr	blocs de glace
30	gr	Waldfrüchte (tiefgefroren)

Zubereitung

- Pressen Sie ca. 1 cm Fruchtpüree ins Glas.
- Füllen Sie das Glas etwas über den Rand hinaus mit Eiswürfeln.
- Geben Sie einen Löffel Waldfrüchte dazu. Gießen Sie Lattiz auf die Eiswürfel, bis das Glas ganz gefüllt ist.
- Servieren Sie alles mit einem Löffel, sodass Ihr Gast den Milkshake selbst rühren kann.





Tiramisu Latte

Zutaten

		Lattiz Milchschaum
30	ml	Tiramisu Sirup
30	ml	Espresso
		Zimtpulver

Variante

Geben Sie diesem Latte eine Wendung, indem Sie ihn mit Alkohol servieren. Ersetzen Sie die Hälfte des Sirups durch Amaretto.

Zubereitung

- Geben Sie eine Schicht Tiramisu Sirup in ein Glas.
- Stellen Sie das Glas unter die Lattiz Maschine und füllen Sie es bis 1 cm unterhalb vom Rand mit Milchschaum. Warten Sie, bis der Milchschaum und die heiße Milch gut voneinander getrennt sind.
- Espresso zubereiten und vorsichtig und langsam in das Glas Gießen damit die typischen Schichten des Latte Macchiato entstehen.
- Dekorieren Sie mit Zimtpulver.

Red Velvet Latte

Zutaten für 1 Liter Sirup

1	l	Rote Beete-Saft
200	gr	Zucker
450	ml	weißer Schokoladensirup von Vanille-Extrakt oder 1/2 Vanilleschote

Zutaten für den Latte

		Lattiz Milchschaum
30	ml	Red Velvet Sirup
30	ml	Espresso
		gefriergetrocknete Himbeeren

Zubereitung des Sirups

Den Rote Beete-Saft mit dem Zucker und dem Vanille-Extrakt oder der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Abkühle lassen und den Sirup zugeben. In einer geschlossenen Flasche aufbewahren.

Zubereitung des Latte

- 30 ml Red Velvet Sirup in ein Glas gießen.
- Das Glas schräg halten und Milchschaum bis 1 cm unterhalb vom Rand einfüllen.
- Den Espresso in die Mitte gießen.
- Mit gefriergetrockneten Himbeeren verzieren.



Der letzte Schliff...

Überraschen Sie Ihre Gäste mit Ihren eigenen Kreationen.

Mit diesen Toppings für Inspiration und etwas Kreativität können Sie Ihren Latte veredeln.



Karamellsirup



Schokoladensirup



Schlagsahne



Gefriergetrocknete Erdbeere



Zimt Pulver



Gefriergetrocknete Himbeere



Marshmallows



Farbige Streusel



Schokoladenflocken



Machen Sie Ihre eigenen Freakshake:



Erdbeeren Freakshake



Schokolade Freakshake



Freakshake caramel

Erdbeersirup	Schokoladensauce	Karamellsauce
Farbige Streusel	Schokolade	Schokoriegel mit Nougat
Marshmallows	Oreo Kekse	Karamellriegel
Süßigkeiten	Fudge	

Erfahren Sie mehr unter lattiz.com