

**Schäumen Sie  
Ihren Umsatz  
mit unseren  
Lattiz Sommer-  
Spezialitäten  
auf**





# Schäumen Sie Ihren Umsatz diesen Sommer

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



# Iced banana coconut latte

## Zutaten:

- Lattiz Milchschaum
- Eiswürfel
- 10 ml Monin Kokossirup
- 10 ml Monin Bananensirup
- 30 ml Espresso
- Kokosraspeln (optional)

## Zubereitung:

1. Gießen Sie die Sirupe in das Glas.
2. Füllen Sie das Glas etwas über den Rand hinaus mit Eiswürfeln.
3. Glas schräg unter die Maschine stellen und bis ca. 2 cm vom Rand mit Milchschaum füllen.
4. Geben Sie den Espresso in die Mitte des Glases dazu.
- 5 Den Latte nach Belieben mit Kokosraspeln garnieren.

## Variante:

Dieser Latte ist auch ohne Eis sehr lecker!

# Iced donut latte

## Zutaten:

- Lattiz Milchschaum
- Eiswürfel
- 30 ml Monin Donutsirup
- 30 ml Espresso
- Strohalm + Mini-Donut
- Schlagsahne (optional)

## Zubereitung:

1. Füllen Sie das Glas etwas über den Rand hinaus mit Eiswürfeln.
2. Gießen Sie den Donutsirup in das Glas.
3. Glas schräg unter die Maschine stellen und bis ca. 2 cm vom Rand mit Milchschaum füllen
4. Geben Sie den Espresso in die Mitte des Glases dazu  
Den Latte nach Belieben mit einem Klecks Schlagsahne garnieren.
5. Vor dem Servieren den Strohhalm einführen und einen Mini-Donut daran hängen.



# Cold brew iced latte

## Zutaten:

Lattiz Milchschaum

Eiswürfel

20 ml Monin French Vanilla Sirup

75 ml Kaltgebrühter Kaffee oder Monin Kaffeesirup

## Zubereitung:

1. Füllen Sie ein Glas bis zum Rand mit Eis.
2. Den Sirup über die Eiswürfel gießen.
3. Gießen Sie den kalt gebrühten Kaffee darüber.
4. Mit einem Milchkännchen den Milchschaum bis zum Rand in das Glas gießen.

## Tipp:

Machen Sie ganz einfach Ihr eigenes kaltes Gebräu. 250 Gramm frisch gemahlene Espresso mit 1 Liter Wasser mischen und 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Filtern Sie das Gebräu durch einen Kaffeefilter und fertig zum Servieren!





# Erdbeersorbet Latte

## Zutaten:

- Lattiz Milchschaum
- Eiswürfel
- 10 ml Monin Erdbeersirup
- 2 Kugeln Erdbeersorbet (+/- 80 gr)

## Zubereitung:

1. Füllen Sie das Glas mit Eiswürfeln bis 2 cm unter den Rand.
2. Über den Erdbeersirup gießen.
3. Die 2 Kugeln Sorbeteis auf die Eiswürfel geben.
4. Den Milchschaum mit einem Milchkännchen in das Glas gießen und servieren!

# Pistazien Latte

## Zutaten:

- Lattiz Milchschaum
- 30 ml Monin Pistaziensirup
- 30 ml Espresso
- Gehackte Pistazien (optional)

## Zubereitung:

1. Gießen Sie den Sirup in das Glas.  
Stellen Sie das Glas unter die Lattiz Maschine und füllen Sie es bis 2 cm unterhalb vom Rand mit Milchschaum. Warten Sie, bis der Milchschaum und die heiße Milch gut voneinander getrennt sind.
2. Geben Sie den Espresso in die Mitte des Glases dazu.
3. Den Latte nach Belieben mit gehackten Pistazien garnieren.

## Variante:

Verwandeln Sie diesen Latte Special ganz einfach in einen Iced Latte, indem Sie zuerst Eiswürfel in das Glas geben und dann dem Rezept folgen.



# Cherry blossom & green tea latte

## Zutaten:

Lattiz Milchschaum

20 ml 1883 oder Monin Kirschblütensirup

100 ml heißer grüner Tee (starker Aufguss)  
Essbare Blume (optional)

## Zubereitung:

1. Gießen Sie eine Schicht Sirup in ein Glas.
2. Stellen Sie das Glas schräg unter die Lattiz-Maschine und füllen Sie das Glas bis ca. 3 cm vom Rand mit Milchschaum
3. Gießen Sie den grünen Tee in die Mitte des Glases.
4. Den Latte mit einem Blütenblatt garnieren.



# Matcha green Tea Latte

## Zutaten:

Lattiz Milchschaum  
30 ml Monin Matcha Grüntee Sirup

## Zubereitung:

1. Geben Sie eine Sirup in ein Glas.
2. Das Glas unter die Lattiz-Maschine stellen und das Glas bis ca. 2 cm vom Rand mit Milchschaum füllen und servieren!

# Jasmin latte

## Zutaten:

Lattiz Milchschaum  
30 ml Monin Jasminsirup  
30 ml Espresso

## Zubereitung:

1. Gebe Sie ein Sirup in das Glas.
2. Stellen Sie das Glas schräg unter die Lattiz-Maschine und füllen Sie das Glas bis ca. 2 cm vom Rand mit Milchschaum auf. Warten Sie, bis sich Milchschaum und warme Milch getrennt haben.
3. Den Espresso in die Mitte des Glases gießen und servieren.



# 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



**Tipp:**  
Servieren  
Sie Ihren  
Cappuccino in  
einer Eistüte  
für echtes  
Sommerfeeling!

**Erfahren Sie mehr unter [lattiz.com](http://lattiz.com)**