

**Boost je business
met onze Lattiz
zomerspecials**





Boost je business deze zomer

Ook dit seizoen hebben wij weer heerlijke nieuwe latte's voor je ontwikkeld. Inspireer je gasten bijvoorbeeld met een mooie strawberry sorbet latte of een cold brew iced latte.

Lattiz helpt je om deze specials te bereiden met perfect melkschuim, simpelweg met één druk op de knop.

Wil je je gasten verwennen met bijzondere nieuwe latte specials? Laat je dan inspireren en boost je business!



Iced banana coconut latte

Ingrediënten:

- Lattiz melkschuim
- IJsblokjes
- 10 ml Monin Kokos siroop
- 10 ml Monin Banaan siroop
- 30 ml espresso
- Kokosschaafsel (optioneel)

Bereidingswijze:

1. Schenk de siropen in het glas.
2. Vul het glas tot de rand met ijsblokjes.
3. Zet het glas schuin onder de machine en vul tot ongeveer 2 cm van de rand met melkschuim.
4. Schenk de espresso midden in het glas.
5. Garneer de latte eventueel met geschaafde kokos.

Variatie:

Deze latte is zonder ijs ook erg lekker!

Iced donut latte

Ingrediënten:

- Lattiz melkschuim
- IJsblokjes
- 30 ml Monin Donut Siroop
- 30 ml espresso
- Rietje + mini donut
- Toef slagroom (optioneel)

Bereidingswijze:

1. Vul het glas tot de rand met ijsblokjes.
2. Schenk de donut siroop in het glas.
3. Zet het glas schuin onder de machine en vul tot ongeveer 2 cm van de rand met melkschuim.
4. Schenk de espresso midden in het glas.
5. Garneer de latte eventueel met een toef slagroom.
6. Zet voor het serveren het rietje er in en hang er een mini donut aan.



Cold brew iced latte

Ingrediënten:

	Lattiz melkschuim
	Ijsblokjes
20 ml	Monin French Vanille siroop
75 ml	Cold Brew koffie of
	30 ml Monin koffiesiroop

Bereidingswijze:

1. Vul het glas tot de rand met ijsblokjes.
2. Schenk de siroop over de ijsblokjes.
3. Schenk hierover de cold brewed koffie.
4. Schenk met een melkkan het melkschuim in het glas tot de rand.

Tip:

Maak gemakkelijk je eigen cold brew. Meng 250 gram vers gemalen espresso met 1 liter water en laat 24 uur in de koelkast staan. Filter de brew door een koffiefilter en ready to serve!

Geen tijd? Mix 30 ml Monin Koffie siroop met koud water en gebruik dit in plaats van cold brew koffie.





Strawberry sorbet latte

Ingrediënten:

Lattiz melkschuim
Ijsblokjes
10 ml Monin Aardbei siroop
2 bollen aardbeien sorbetijs (+/- 80 gr)

Bereidingswijze:

1. Vul het glas met ijsblokjes tot 2 cm onder de rand.
2. Schenk hierover de aardbeiensiroop.
3. Schep de 2 bollen sorbetijs op de ijsblokjes.
4. Schenk met behulp van een melkkan het melkschuim in het glas en serveer!

Pistache latte

Ingrediënten:

Lattiz melkschuim
30 ml Monin Pistache siroop
30 ml espresso
Gehakte pistachenootjes (optioneel)

Bereidingswijze:

1. Schenk de siroop in het glas.
2. Zet het glas schuin onder de Lattiz machine en vul het glas tot ongeveer 2 cm van de rand met melkschuim. Wacht tot het melkschuim en de warme melk zich scheiden.
3. Schenk de espresso midden in het glas.
4. Garneer de latte eventueel met de gehakte pistachenootjes.

Variatie:

Maak van deze latte special gemakkelijk een iced latte door eerst ijsblokjes aan het glas toe te voegen en vervolgens het recept te volgen.





Cherry blossom & green tea latte

Ingrediënten:

- Lattiz melkschuim
- 20 ml 1883 of Monin Cherry blossom siroop
- 100 ml hete groene thee (sterk gezet)
- Eetbare bloem (optioneel)

Bereidingswijze:

1. Schenk een laagje siroop in het glas.
2. Zet het glas schuin onder de Lattiz machine en vul het glas tot ongeveer 3 cm van de rand met melkschuim.
3. Schenk de groene thee midden in het glas.
4. Garneer de latte met een bloesemblaadje.

Matcha green Tea Latte

Ingrediënten:

Lattiz melkschuim
30 ml Monin Matcha Green Tea siroop

Bereidingswijze:

1. Schenk de siroop in het glas.
2. Zet het glas onder de Lattiz machine en vul het glas tot ongeveer 2 cm van de rand met melkschuim en serveer!

Jasmijn latte

Ingrediënten:

Lattiz melkschuim
30 ml Monin Jasmijn siroop
30 ml espresso

Bereidingswijze:

1. Schenk de siroop in het glas.
2. Zet het glas schuin onder de Lattiz machine en vul het glas tot ongeveer 2 cm van de rand met melkschuim. Wacht tot het melkschuim en de warme melk zich scheiden.
3. Schenk de espresso midden in het glas en serveer.



Maak het helemaal af.

Verras je gasten met een originele eigen creatie!

Met deze toppings ter inspiratie en wat eigen creativiteit, maak je, je latte helemaal af.



Karamelsiroop



Chocoladesiroop



Slagroom



Gevriesdroogde
aardbei



Kaneel
kruiden



Gevriesdroogde
frambozen



Marshmallows



Gekleurde hagel



Chocolade vlokken



Tip:
serveer je
cappuccino in
een ijshoorntje
voor een echt
zomergevoel!

Ontdek meer op lattiz.com