

**Boostez vos
ventes avec
nos spécialités
d'été Lattiz**





Boostez vos ventes cet été

Cette saison, nous avons une fois de plus développé de délicieux lattes pour vous. Inspirez vos convives avec un bon latte au sorbet aux fraises ou à la pistache.

Lattiz vous aide à préparer ces spécialités avec une mousse de lait parfaite, simplement en appuyant sur un bouton. Voulez-vous gâter vos invités avec de nouvelles promotions spéciales sur les lattes ?

Alors inspirez-vous et boostez vos ventes !



Iced banana coconut latte

Ingrédients:

- Lattiz mousse de lait
- Glaçons
- 10 ml de sirop de noix de coco Monin
- 10 ml de sirop de Banane Monin
- 30 ml espresso
- Copeaux de noix de coco (facultatif)

Préparation:

1. Verser les sirops dans le verre.
2. Remplissez le verre des glaçons.
3. Pencher légèrement le verre et versez le lait Lattiz jusqu'à 2 cm du bord.
4. Verser l'espresso au milieu du verre
5. Garnir éventuellement le Latte avec de la noix de coco râpée.

Suggestion:

Ce latte est également très savoureux sans glace !

Iced donut latte

Ingrédients:

- Lattiz mousse de lait
- Glaçons
- 30 ml de sirop Donut Monin
- 30 ml espresso
- Paille + mini Donut
- Crème fouettée(facultif)

Préparation:

1. Remplissez le verre des glaçons.
2. Versez le sirop de donut dans le verre.
3. Pencher légèrement le verre et versez le lait Lattiz jusqu'à 2 cm du bord.
4. Verser l'espresso au milieu du verre.
5. Garnir éventuellement le Latte d'une cuillerée de crème fouettée.
- 6.. Avant de servir, insérez la paille et accrochez-y un mini donut.



Cold brew iced latte

Ingrédients:

Lattiz mousse de lait

Glaçons

20 ml de sirop de vanille française Monin

75 ml de café Cold Brew ou le sirop
café Monin

Préparation:

1. Remplissez le verre des glaçons.
2. Verser le sirop sur les glaçons.
3. Versez le café infusé froid dessus.
4. A l'aide d'un pichet, verser la mousse de lait dans le verre jusqu'au bord.

Astuce:

Préparez facilement votre propre infusion froide. Mélangez 250 grammes d'espresso fraîchement moulu avec 1 litre d'eau et laissez reposer 24 heures au réfrigérateur. Filtrez l'infusion à travers un filtre à café et c'est prêt à servir !





Latte au sorbet aux fraises

Ingrédients:

- Lattiz mousse de lait
- Glaçons
- 10 ml de sirop de fraise Monin
- 2 boules de sorbet fraise (+/- 80 gr)

Préparation:

1. Remplissez le verre de glaçons jusqu'à 2 cm sous le bord.
2. Versez le sirop de fraise sur les glaçons.
3. Répartir les 2 boules de glace sorbet sur les glaçons.
4. Versez la mousse de lait dans le verre à l'aide d'un pichet et servez !

Latte à la pistache

Ingrédients:

- Lattiz mousse de lait
- 30 ml de sirop de Pistache Monin
- 30 ml espresso
- Pistaches hachées (facultatif)

Préparation:

1. Versez de sirop dans le verre.
2. Placez le verre sous la machine et le remplir avec le lait Lattiz jusqu'à 2 cm du bord. Attendez que la mousse de lait et le lait chaud soient bien séparés.
3. Versez l'espresso au milieu du verre.
4. Garnir éventuellement le Latte de pistaches hachées.

Suggestion:

Transformez facilement ce latte spécial en un latte glacé en ajoutant d'abord des glaçons dans le verre, puis en suivant la recette.



Cherry blossom & green tea latte

Ingrédients:

Lattiz mousse de lait

20 ml de sirop de fleurs de cerisier 1883
ou Monin

100 ml de thé vert chaud (infusion forte)
Farine comestible (facultatif)

Préparation:

1. Versez de sirop dans le verre.
2. Pencher légèrement le verre et versez le lait Lattiz jusqu'à 3 cm du bord.
3. Versez le thé vert au milieu du verre.
4. Garnir le café au lait d'un pétale de fleur.



Matcha green Tea latte

Ingrédients:

Lattiz mousse de lait
30 ml de sirop de Thé Vert Matcha Monin

Préparation:

1. Versez le sirop dans le verre.
2. Placez le verre sous la machine et le remplir avec le lait Lattiz jusqu'à 2 cm du bord et servez !



Jasmin latte

Ingrédients:

Mousse de lait Lattiz
30 ml de sirop de jasmin Monin
30 ml espresso

Préparation:

1. Versez le sirop dans le verre.
2. Placez le verre sous la machine et le remplir avec le lait Lattiz jusqu'à 2 cm du bord. Attendez que la mousse de lait et le lait chaud soient bien séparés"
3. Versez l'espresso au milieu du verre et servez.



Customisez les!

Surprenez vos clients avec des créations originales. Grâce à ces toppings et un peu de créativité, customisez vos lattes.



Sirop de caramel



Sirop de chocolat



Crème chantilly



Fraise lyophilisée



Cannelle



Framboise lyophilisée



Marshmallows



Granulés de sucre colorés



Copeaux de chocolat



Astuce:
servez votre cappuccino dans un cornet de glace pour une vraie sensation estivale !

Découvrez plus sur lattiz.com