

Boost je business met onze Lattiz specials





Boost je business

Ook dit seizoen hebben wij weer heerlijke nieuwe latte's voor je ontwikkeld. Inspireer je gasten bijvoorbeeld met een mooie gingerbread latte of een tiramisu 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!



Latte macchiato

Ingrediënten

Lattiz melkschuim
30 ml espresso

Bereidingswijze

- Plaats het glas onder de Lattiz-machine en vul het glas tot ongeveer 1 cm vanaf de rand met melkschuim. Wacht tot het melkschuim en de warme melk mooi gescheiden zijn.
- Giet de espresso in het midden van het glas.

Variatie

Serveer deze latte ook eens met siroop, zoals karamelsiroop.

Warme chocolademelk

Ingrediënten

Lattiz melkschuim
25 gr chocoladepoeder

Bereidingswijze

- Zet het glas onder de Lattiz-machine en vul het glas tot ongeveer 2 cm van de rand met melkschuim.
- Voeg 1 schep chocolade poeder toe en roer door.

Variatie

Serveer deze warme chocolademelk met een heerlijke toef Debic slagroom.



Gingerbread latte

Ingrediënten latte

		Lattiz melkschuim
30	ml	Gingerbread siroop of huisgemaakte siroop*
30	ml	espresso

Ingrediënten voor 1 liter siroop

1	tl	kaneel
2	tl	gemalen gember
1/2	tl	nootmuskaat
200	gr	donkere basterdsuiker

Bereidingswijze huisgemaakte siroop

- Breng 1 liter water aan de kook.
- Voeg de kruiden toe.
- Laat het geheel een paar minuten koken en laat afkoelen.

Bereidingswijze latte

- Schenk een laagje siroop in het glas.
- Plaats het glas onder de Lattiz machine en vul het met melkschuim tot 1 cm onder de rand. Wacht tot het melkschuim en de warme melk goed gescheiden zijn.
- Bereid de espresso en giet het langzaam in het glas om de bekende latte macchiato lagen te creëren.





Iced caramel latte

Ingrediënten

		Lattiz melkschuim
		ijsblokjes (geen schilferijs)
30	ml	karamelsiroop
30	ml	espresso

Bereidingswijze

- Vul het glas tot de rand met ijsblokjes.
- Schenk vervolgens 30 ml karamelsiroop in het glas.
- Zet het glas onder de machine en vul tot ongeveer 1 cm van de rand met melkschuim.
- Schenk de espresso midden in het glas.

Variatie

Serveer deze latte ook eens met andere siropen, zoals vanille of hazelnoot.

Milkshake

Ingrediënten

		Lattiz melkschuim
25	gr	aardbeienpuree
125	gr	ijsblokjes
30	gr	bosvruchten (bevroren)

Bereidingswijze

- Voeg de aardbeienpuree toe in het glas.
- Vul het glas tot de rand met ijsblokjes.
- Voeg een lepel bosvruchten toe.
- Schenk de Lattiz melk over de ijsblokjes tot het glas helemaal gevuld is.
- Serveer met een lepel en roer de milkshake naar wens.





Tiramisu latte

Ingrediënten

		Lattiz melkschuim
30	ml	Tiramisu siroop
30	ml	espresso
		kaneelpoeder

Variatie

Geef deze latte een twist door het te serveren met alcohol. Vervang hiervoor de helft van de siroop door amaretto.

Bereidingswijze

- Schenk een laagje siroop in het glas.
- Zet het glas 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.
- Schenk de espresso midden in het glas. Op deze manier ontstaan er mooie laagjes.
- Garneer de latte met het kaneelpoeder.

Red velvet latte

Ingrediënten voor 1 liter siroop

1 l bietensap
200 gr suiker
450 ml witte chocoladesiroop
vanille extract of 1/2 vanille stokje

Ingrediënten latte

Lattiz melkschuim
30 ml Red Velvet siroop
30 ml espresso
gevriesdroogde framboos

Bereidingswijze siroop

Kook de bietensap in met suiker en vanille-extract of -stokje. Laat het afkoelen en voeg de siroop toe. Bewaar de siroop in een afgesloten schenkfles.

Bereidingswijze latte

- Schenk 30 ml red velvet siroop in het glas.
- Houd het glas schuin en schenk het melkschuim tot ongeveer 1 cm van de rand.
- Schenk de espresso midden in het glas.
- Garneer met gevriesdroogde framboos.



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

Maak je eigen freakshake:



**Aardbeien
freakshake**

Aardbeisiroop

Gekleurde hagel

Marshmallows

Snoepjes



**Chocolade
freakshake**

Chocoladesaus

Chocoladereep

Oreo koekjes



**Karamel
freakshake**

Karamelsaus

Nougatine

Karamelreep

Fudge



Ontdek meer op lattiz.com