



MILK FROTHER

DO717MF

RECIPES - RECEPTY

DOMO
A party at home!



MATCHA TEA LATTE

CZ

INGREDIENCE:

150 ml mléka
100 ml vody
1 čajová lžička prášku MATCHA
1 čajová lžička medu

POSTUP

V napěňovači vyšlehejte teplou mléčnou pěnu. V jiném menším hrnečku si v mezičase připravte silný MATCHA čaj. Prášková matcha se připravuje rozmícháním v převařené, ale vychladlé, vodě. Našlehané mléko s pěnou nalijte do větší skleničky a přilijte hotový MATCHA čaj. Nakonec můžete osladit a ozdobit medem.

MATCHA TEA LATTE

EN

INGREDIENTS:

150 ml milk
100 ml water
1 tsp matcha powder
1 tsp liquid honey

METHOD:

Heat and froth the milk with the milk frother. In the meantime, make a cup of matcha tea. Boil 100 ml of water and leave to cool. Add 1 tsp matcha powder and stir until the powder is dissolved. Pour the milk into a mug and add the tea. Drizzle the whole thing with the honey.



LEDOVÉ FRAPPÉ

CZ

INGREDIENCE:

2 čajové lžičky vanilkového cukru
150 ml plnotučného mléka
2 espressa (pokud chcete slabší, tak připravte šálek běžné kávy)
5-6 kostek ledu

POSTUP:

Nejdříve si připravte 2 espressa (nebo běžný šálek kávy) a nechte stranou vychladnout. Do napěňovače nalijte mléko, přidejte 2 lžičky vanilkového cukru a vyšlehejte studenou mléčnou pěnu. Našlehané studené mléko nalijte do vychlazené skleničky a přidejte kostky ledu. Nakonec přidejte vychladlou kávu a máte hotovo.

CAFÉ FRAPPÉ

EN

INGREDIENTS:

2 tsp of vanilla sugar
150 ml whole milk
2 espressos (or 1 cup of coffee)
5 to 6 ice cubes

METHOD:

Make a cup of regular coffee or 2 espressos and let it cool. Put the vanilla sugar and milk in the milk frother. Froth the milk with the cold setting. Pour the frothed milk into a cooled glass, add the ice cubes and pour the cold coffee over it.



ČOKOLÁDOVÉ MADLOVÉ MLÉKO CZ

INGREDIENCE:

160 ml mandlového mléka
10 g čokolády (prášku)
½ vanilkového lusku
Na ozdobu: šlehačka a kakao

POSTUP:

Vanilkový lusk podélně rozřízněte a vyškrabte z něho vnitřek, tyto vanilkové semínka přidejte přímo do mléka. Mandlové mléko s vanilkou našlehejte pomocí napěňovače do krémové pěny. Na dno hrnečku/skleničky nasype čokoládu a přelijte ji teplým našlehaným mlékem. Nahoru přidejte šlehačku a ozdobte kakaem.

CHOCOLATE ALMOND MILK EN

INGREDIENTS:

160 ml almond milk
10 g chocolate chips
½ vanilla pod
finish: whipped cream and cocoa powder

METHOD:

Cut the vanilla pod lengthwise, scrape the seeds loose and add them to the milk. Heat the almond milk with vanilla in the milk frother. Put the chocolate chips in a glass or mug. Pour the hot milk over the chocolate. Finish with whipped cream and cocoa powder.



KARAMELOVÉ LATTE MACHIATO **CZ**

INGREDIENCE:

2 lžice karamelového sirupu
125 ml silné kávy (espresso)
250 ml plnotučného mléka
3 lžice karamelové polevy

POSTUP:

Do větší skleničky nalijte kávu a přidejte karamelový sirup - promíchejte. Mezitím nechte v napěňovači našlehat mléko a přilijte jej do kávy. Nakonec ozdobte karamelovou polevou.

CARAMEL MACCHIATO **EN**

INGREDIENTS:

2 tbsp caramel syrup
125 ml espresso
250 ml whole milk
3 tbsp caramel sauce

METHOD:

Put the espresso in a mug, add the caramel syrup and stir. Heat and froth the milk in the milk frother and add it to the coffee. Finish with the caramel sauce.



LATTE S COOKIES (SUŠENKOU)

CZ

INGREDIENCE:

2 lžice sušenkové drti ze skořicových sušenek
2 silné kávy (espressa)
200 ml plnotučného mléka
Na ozdobu: šlehačka a kousky sušenek

POSTUP:

Na dno hrnečku/skleničky nasypete drť ze sušenek a přelijte ji teplou kávou. Mezitím nechte v napěňovači našlehat mléko a přilijte do hrnečku. Nahoru přidejte šlehačku a ozdobte rozdrčenými kousky skořicové sušenky.

COOKIE LATTE

EN

INGREDIENTS:

2 tbsp speculaas spread
2 espressos
200 ml milk
finishing: whipped cream and speculaas biscuits

METHOD:

Put the speculaas spread in a glass or mug. Add the espresso. Heat and froth the milk with the milk frother and add. Finish the latte with whipped cream and decorate with crumbled speculaas biscuits.



MLÉČNÁ PĚNA SE SKOŘICÍ

CZ

INGREDIENCE:

2 šálky plnotučného mléka

1 sáček vanilkového cukru

½ vanilkového lusku

Na ozdobu: kousek celé skořice a mletá skořice

POSTUP:

Vanilkový lusk podélně rozřízněte a vyškrabte z něho vnitřek, tyto vanilkové semínka přidejte přímo do mléka a společně s vanilkovým cukrem našlehejte pomocí napěňovače do krémové pěny. Přelijte do skleničky a vložte kousek celé skořice. Už jen pomalu promíchejte a nechte skořici trochu vylouhovat. Nakonec ozdobte mletou skořicí a vychutnejte si.

WARM MILK WITH CINNAMON

EN

INGREDIENTS:

2 cups of whole milk

1 sachet of vanilla sugar

½ vanilla pod

finish: cinnamon stick and cinnamon powder

METHOD:

Cut the vanilla pod lengthwise, scrape the seeds loose and add them to the milk. Add the vanilla sugar and heat the milk in the milk frother. Pour the milk and stir with the cinnamon stick. Let the cinnamon stick soak for a little while for extra flavour. Finish with cinnamon powder as desired.



DOMO

A party at home!

LINEA 2000 BV

Dompel 9 - 2200 Herentals

Tel. +32 14 21 71 91 - Fax +32 14 21 54 63

linea@linea2000.be - www.domo-elektro.be