

BARISTA RECIPES

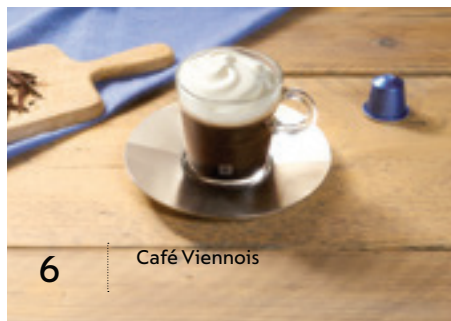


NESPRESSO®



<u>LT   LV</u>	<u>4</u>
<u>EE   RU</u>	<u>32</u>

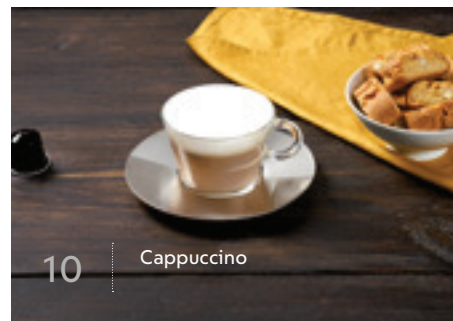




6 Café Viennois



8 Latte Macchiato



10 Cappuccino



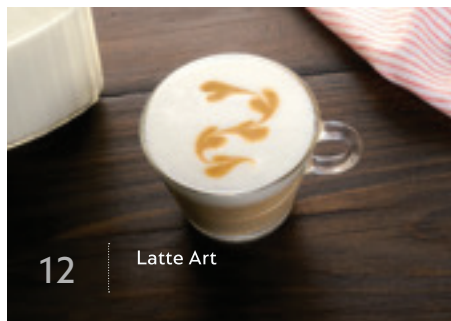
20 Iced Nitro



22 Espresso con Panna



24 Mocha Viennois



12 Latte Art



14 Flat White



16 Espresso on Ice Macchiato



26 Mocha



28 Hot Chocolate



30 Hot Milk



18 Iced Frappé





## CAFÉ VIENNOIS

### SUDEDAMOSIOS DALYS

- Viena Lungo kapsulė (110 ml / 3,7 fl oz) iš Nespresso asortimento
- Šviežias ir šaltas (4 °C / 39,2 F°) 0 % riebumo pienas (100 ml / 3.4 fl oz)
- Juodasis šokoladas

### REIKĖS

- Barista prietaiso
- Lungo puodelio
- Barista šaukšto
- Nespresso kavos aparato
- Tarkos

Jūsų klasikinė Lungo kava su pieno putu ir, jei pageidaujate, žiupsneliu šokolado. Šiek tiek elegancijos tiesiai iš Vienos.

1. Pirmiausia išvirkite Lungo kavą (110 ml / 3,7 fl oz) ir supilkite į puodelį.
2. Tada įpilkite šalto ir šviežio 0 % riebumo pieno (4 °C / 39,2 F° temperatūros) į šotėlį iki minimalios žymos.
3. Uždarykite dangtelį, ekrane pasirinkite "Café Viennois" ir spustelėkite prietaiso paleidimo mygtuką.
4. Barista šaukšteliu pasemkite šaltos putos iš šotėlio ir gausiai uždėkite ant viršaus.
5. Dabar tiesiog užberkite žiupsnelį tarkuoto šokolado.
6. Mėgaukitės savo gėrimu!

## CAFÉ VIENNOIS

### SASTĀVDAĻAS

- Viena Lungo kapsula (110 ml / 3,7 fl oz) no Nespresso asortimenta
- Svaigs un auksts (4°C / 39,2 F°) 0% piens (100 ml / 3,4 fl oz)
- Tumšā šokolādeS

### MATERIĀLI

- Barista iekārta
- Lungo tase
- Barista karote
- Nespresso kafijas automāts
- Rīve

Jūs klasiskā Lungo kafija, kas klāta ar putotu pienu. Visai šai putojošajai fantāzijai Jūs vēl varat uzbērt rīvētu šokolādi. Nedaudz elegances tieši no Vīnes.

1. Vispirms kafijas automātā izvāriet Lungo kafiju (110 ml / 3,7 fl oz) un ielejiet tasē.
2. Tad ielejiet 0% aukstu un svaigu pienu (4°C / 39,2 F°) krūzē līdz minimālā līmeņa atzīmei.
3. Aizveriet vāciņu, uz ekrāna izvēlieties "Café Viennois" un nospiediet ierīces iedarbināšanas pogu.
4. Ar Barista karoti, paņemiet aukstās putas no krūzes un bagātīgi nosedziet ar tām kafiju.
5. Uzberiet kafijai drusku rīvētas šokolādes.
6. Izbaudiet savu recepti!





## LATTE MACCHIATO

### SUDEDAMOSIOS DALYS

- 150 ml / 5,07 fl oz šalto pieno (4 °C / 39,2 F °), UHT rūšies, 2,5 %
- 40 ml / 1,35 fl oz (bet kuri Ristretto ar Espresso kavos)

### REIKĖS

- Barista prietaiso
- Recepte stiklinės
- Barista šaukšto
- Nespresso kavos aparato

Manote, kad tai bus paprasčiausia Latte? Na, ne visai. Tiesą sakant, ruošiant šį pagal austrišką receptą gaminamą gėrimą, jums reikės supilti į savo Espresso pirmiausiai suplaktą pieną. Ant viršaus pamatysite „macchia“ pieno putą.

1. Pirmiausia supilkite pieną (150 ml / 5,07 fl oz) į šotelį iki vidutinės žymos.
2. Uždarykite dangtelį, ekrane pasirinkite "Latte Macchiato" ir spustelėkite prietaiso paleidimo mygtuką.
3. Į stiklinę supilkite pieno putą.
4. Ir galiausiai paruoškite Espresso kavą (40 ml / 1,35 fl oz) ir supilkite tiesiai į stiklinę.
5. Mėgaukitės savo gėrimu!

## LATTE MACCHIATO

### SASTĀVDAĻAS

- 150 ml / 5,07 fl oz auksta piena (4 °C / 39,2 F °), UAT pasterizēta, 2,5%
- 40 ml / 1,35 fl oz (Jebkura Ristretto vai Espresso kafijas)

### MATERIĀLI

- Barista ierīce
- Receptes glāze
- Barista karote
- Nespresso kafijas automāts

Jūs varbūt domājat, ka tas būs Jūsu parastais Latte. Nepavisam. Saskaņā ar austriešu izstrādāto recepti, Jūs pievienosiet savam Espresso pienu, kas apstrādāts ar tvaiku un saputots. Jūs redzēsiet, kā kafijas virspusē parādīsies "machia" vai "plankums". Vienkārši traips.

1. Vispirms krūzē ielejiet pienu (150 ml / 5,07 fl oz) līdz vidējā līmeņa atzīmei (150 ml / 5,07 fl oz).
2. Aizveriet vāciņu, uz ekrāna izvēlaties "Latte Macchiato" un nospiediet ierīces iedarbināšanas pogu.
3. Ielejiet piena putas glāzē.
4. Beidzot kafijas automātā izvēriete Espresso kafiju (40 ml / 1,35 fl oz) un lejiet tieši glāzē.
5. Izbaudiet savu recepti!



## CAPPUCCINO

### SUDEDAMOSIOS DALYS

- Viena Espresso (40 ml / 1,35 fl oz) arba viena Ristretto kapsulė (25 ml / 0,84 fl oz) iš Nespresso asortimento
- Šaltas 2,5 % riebumo pienas (100 ml / 3,4 fl oz)

### REIKĖS

- Barista prietaiso
- Cappuccino puodelio
- Barista šaukšto
- Nespresso kavos aparato

O! Garsusis Cappuccino. Kilusio iš Italijos kapucinių vienuolių gaubto spalvos, vėliau keliavusio iš Romos į Niujorką, šio gėrimo ruošimo variantai keitėsi kaip ir jo pavadinimo tarimas. Tačiau putos spalva visada liko tokia pati. Paprasčiau tariant, klasika.

1. Pirmiausia išvirkite Espresso kavą (40 ml / 1,35 fl oz) ir supilkite į puodelį.
2. Tada įpilkite šalto pieno (100 ml / 3,38 fl oz) į ašotėlį iki minimalios žymos.
3. Uždarykite dangtelį, ekrane pasirinkite "Cappuccino" ir spustelėkite prietaiso paleidimo mygtuką.
4. Ant viršaus supilkite pieno putą.
5. Mėgaukitės savo gėrimu!

## CAPPUCCINO

### SASTĀVDAĻAS

- Viena kapsula Espresso (40 ml / 1,35 fl oz) vai Ristretto (25 ml / 0,84 fl oz) no Nespresso asortimenta
- Auksts 2,5% piens (100 ml / 3,4 fl oz)

### MATERIĀLI

- Barista iekārta
- Cappuccino tase
- Barista karote
- Nespresso kafijas automāts

O! Jau zināmais kapučīno. Nosaukums cēlies no Itālijas kapucīniešu mūku kapuču krāsas. Vēlāk no Romas līdz Ņujorkai kapučīno gatavošanas receptes ir mainījušās tikpat ļoti kā nosaukuma izruna. Tikai putu krāsa vienmēr palikusi nemainīga. Vienkāršāk runājot - klasika.

1. Vispirms kafijas automātā izvāriet Espresso kafiju (40 ml / 1,35 fl oz) un ielejiet to tasē.
2. Tad krūzē ielejiet aukstu pienu (100 ml / 3,38 fl oz) līdz minimālā līmeņa atzīmei.
3. Aizveriet vāciņu, uz ekrāna izvēlaties "Cappuccino" un nospiediet ierīces iedarbināšanas pogu.
4. Uzlejiet piena putas uz kafijas.
5. Izbaudiet savu recepti!





## LATTE ART

### SUDEDAMOSIOS DALYS

- Viena Ristretto (25 ml / 0.84 fl oz) iš Nespresso asortimento
- Šaltas 2.5% riebumo pienas (100 ml / 3.4 fl oz)

### REIKĖS

- Barista prietaiso
- Cappuccino puodelio
- Barista šaukšto
- Nespresso kavos aparato

Pagaminta iš Espresso ir pieno putos - jums tikrai patiks šis kreminis ir populiarus skonis. Su šiuo Latte Art receptu galite tobulinti savo kavos ruošimo meistro įgūdžius ir kurti įvairiausių raštus ar net ar net paveikslėlius.

1. Pirmiausia išvirkite Espresso kavą (40 ml / 1.35 fl oz) ir supilkite į puodelį.
2. Tada įpilkite šalto pieno (100 ml / 3.38 fl oz) į šotėlį iki minimalios žymos.
3. Uždarykite dangtelį, ekrane pasirinkite "Latte Art" ir spustelėkite prietaiso paleidimo mygtuką.
4. Barista šaukšteliu viršuje paskirstykite pieno putą.
5. Užlašinkite keletą kavos lašelių ant pieno putos ir, naudodamiesi Barista šaukšteliu galiuku, lėtai braukite aukštyn žemyn lyg graviruodami tarp pieno ir kavos.
6. Mėgaukitės savo gėrimu!

## LATTE ART

### SASTĀVDAĻAS

- Viena Ristretto (25 ml / 0,84 fl oz) no Nespresso asortimenta Nespresso asortimenta
- Auksts 2,5% piens (100 ml / 3,4 fl oz)

### MATERIĀLI

- Barista ierīce
- Cappuccino tase
- Barista karote
- Nespresso kafijas automāts

Jūs izbaudīsiet šī krēmīgā un populārā dzēriena garšu, kas pagatavots no Espresso un putota piena. Pateicoties šai Latte Art receptei Jūs varēsiet praktizēt savas bārmeņa prasmes, lai veidotu rakstus un pat zīmējumus.

1. Vispirms kafijas automātā izvērieties Espresso kafiju (40 ml / 1,35 fl oz) un ielejiet to tasē.
2. Tad ielejiet krūzē aukstu pienu (100 ml / 3,38 fl oz) līdz minimālā līmeņa atzīmei.
3. Aizveriet vāciņu, uz ekrāna izvēlaties "Latte Art" un ieslēdziet ierīces iedarbināšanas pogu.
4. Uzlejiet saputoto pienu uz kafijas, izmantojot Barista karoti.
5. Uzpliniet dažas kafijas pīles uz piena putām un, izmantojot Barista karotes galu, veidojiet rakstus un zīmējumus.
6. Izbaudiet savu recepti!



## FLAT WHITE

### SUDEDAMOSIOS DALYS

- Viena Ristretto (25 ml / 0,84 fl oz) ar Espresso kapsulė (40 ml / 1,35 fl oz) iš Nespresso asortimento
- Šaltas 2,5 % riebumo pienas (100 ml / 3,4 fl oz)

### REIKĖS

- Barista prietaiso
- Cappuccino puodelio
- Barista šaukšto
- Nespresso kavos aparato

Šio kavos gėrimo ruošimo esmė – smulkiaputis pienas, kuris suteikia glotnią aksominę tekstūrą. Paprastas dar vienas puikus būdas išgauti drąsų ir intensyvių kavos aromatą.

1. Pirmiausia išvirkite Espresso kavą (40 ml / 1,35 fl oz) ir supilkite į puodelį.
2. Tada įpilkite šalto pieno (100 ml / 3,4 fl oz) į ašotėlį iki minimalios žymos.
3. Uždarykite dangtelį, ekrane pasirinkite "Flat White" ir spustelėkite prietaiso paleidimo mygtuką.
4. Tada švelniai supikite putas ant viršaus.
5. Mėgaukitės savo gėrimu!

## FLAT WHITE

### SASTĀVDAĻAS

- Viens Ristretto (25 ml / 0,84 fl oz) vai Espresso kapsula (40 ml / 1,35 fl oz) no Nespresso asortimenta
- Auksts 2,5% piens (100 ml / 3,4 fl oz)

### MATERIĀLI

- Barista ierīce
- Cappuccino tase
- Barista karote
- Nespresso kafijas automāts

Viens vārds: mikroputas. Tieši tās piešķir dzērienam Flat White tā gludo un samtaino tekstūru. Vienkāršs un vēl viens lielisks veids kā iegūt piesātinātu un intensīvu kafijas garšu.

1. Vispirms kafijas automātā izvērieties Espresso kafiju (40 ml / 1,35 fl oz) un ielejiet to tasē.
2. Tad ielejiet krūzē aukstu pienu (100 ml / 3,4 fl oz) līdz minimālā līmeņa atzīmei.
3. Aizveriet vāciņu, uz ekrāna izvēlaties "Flat White" un nospiediet ierīces iedarbināšanas pogu.
4. Tad, uzmanīgi, uzlejiēt putas uz kafijas.
5. Beidzot, izbaudiet savu recepti!





## ESPRESSO ON ICE MACCHIATO



## ESPRESSO ON ICE MACCHIATO



### SUEDAMOSIOS DALYS

- Viena Espresso kapsulė (40 ml / 1,35 fl oz) iš Nespresso asortimento
- Šaltas 2,5 % riebumo pienas (100 ml / 3,4 fl oz)
- 3 x ledo kubeliai (90 g / 3,17 oz)
- Baltasis cukrus (viena lazdelė / 4 g / 0,14 oz) (pagal skonį)

### REIKĖS

- Barista prietaiso
- Grūdinto stiklo stiklinės
- Ledo kubelių dėklas
- Barista šaukštelio
- Nespresso kavos aparato

### SASTĀVDAĻAS

- Viena Espresso kapsula (40 ml / 1,35 fl oz) no Nespresso asortimenta
- Auksts 2,5% piens (100 ml / 3,4 fl oz)
- 3 ledus kubiciņi (90 g / 3,17 oz)
- Baltasis cukurs (viens stienītis) 4 g / 0,14 oz) (pēc vēlēšanās)

### MATERIĀLI

- Barista ierīce
- Receptes glāze
- Forma ledum
- Barista karote
- Nespresso kafijas automāts

Šlakelio pienu ir šiek tiek ledo? Šiam Espresso pagrindu receptui pagaminti reikia paprastų ingredientų. Bet jūs tikrai neatsispirsite šitam gėrimui, kai tik užuosite cukranendrių cukraus, plakto pienu ir jūsų pasirinktos Nespresso kavos aromata. Ir kaip paaiškėja, "macchiato" italų kalba reiškia "taškuotas".

1. Pirma, į stiklinę sudėkite 3 didelius ledo kubelius (90 g / 3,17 oz).
2. Tada išvirkite Espresso kavą (40 ml / 1,35 fl oz), supilkite ją ant ledo kubelių ir pagardinkite cukrumi (pagal skonį).
3. Įpilkite šalto pienu (100 ml / 3,4 fl oz) į ąsotėlį iki minimalios žymos.
4. Uždarykite dangtelį, ekrane pasirinkite „Espresso on Ice Macchiato“ ir spustelėkite prietaiso paleidimo mygtuką.
5. Galiausiai supilkite pienu putas ant viršaus ir mėgaukitės savo gėrimu!

Nedaudz pienu un ledus? Šis uz Espresso receptes radītais dzēriens veidots no vienkāršām sastāvdaļām. Bet tas nenozīmē, ka Jums nesaskries mutē siekalas tikko Jūs sajūtīsiet cukura, putotā pienu un Nespresso kafijas garšu. Izrādās, ka "macchiato" itāļu valodā nozīmē "plankumainais".

1. Vispirms, ievietojiet receptei paredzētajā glāzē 3 lielus ledus kubiciņus (90 g / 3,17 oz).
2. Tad kafijas automātā izvāriet Espresso kafiju (40 ml / 1,35 fl oz) un uzlejiet to ledus gabaliņiem, kā arī pēc vēlmes pievienojiet cukuru.
3. Krūzē ielejiet aukstu pienu (100 ml / 3,4 fl oz) līdz minimālā līmeņa atzīmei.
4. Aizveriet vāciņu, uz ekrāna izvēlieties "Espresso on Ice Macchiato" un nospiediet ierīces iedarbināšanas pogu.
5. Beigās uzlejiet pienu putas uz kafijas, kas ielieta receptei paredzētajā glāzē. Izbaudiet savu recepti!



## ICED FRAPPÉ



## CAFÉ FRAPPÉ



### SUDEDAMOSIOS DALYS

- Vanilio kapsulė (40 ml / 1,35 fl oz)
- Šaltas 2,5 % riebumo pienas (100 ml / 3,4 fl oz)
- 1 x ledo kubelis (30 g / 1,05 oz)
- Baltasis cukrus (2 lazdelės / 8 g / 0,28 oz) (pagal skonį)

### REIKĖS

- Barista prietaiso
- Recepte stiklinės
- Ledo kubelių dėklai
- Barista šaukštelio
- Nespresso kavos aparato

### SASTĀVDAĻAS

- Vanilio kapsula (40 ml / 1,35 fl oz)
- Auksts 2,5% piens (100 ml / 3,4 fl oz)
- 1 ledu kubiciņš (30 g / 1,05 oz)
- Baltasis cukurs (2 stienīši / 8 g / 0,28 oz) (pēc vēlēšanās)

### MATERIĀLI

- Barista ierīce
- Receptes glāze
- Forma ledum
- Barista karote
- Nespresso kafijas automāts

Išbandykite šį Iced Frappé receptą, ruošiamą iš jūsų pasirinktos Nespresso kavos, ledo, pieno putos ir žiupsnelio cukraus. Pajuskite vėsiančią jėgą. Bet ne tokią stiprią, kad negalėtumėte išsimaudyti baseine...

1. Pirmiausia išvirkite Vanilio kavą (40 ml / 1,35 fl oz) ir supilkite į šotėlį.
2. Pagardinkite cukrumi (pagal skonį), į šotėlį supilkite šaltą pieną (100 ml / 3,4 fl oz) ir sudėkite ledo kubelius (30 g / 1,05 oz).
3. Uždarykite dangtelį, ekrane pasirinkite "Iced Frappé" ir spustelėkite prietaiso paleidimo mygtuką.
4. Galiausiai patiekite gėrimą specialioje grūdinto stiklo stiklinėje.
5. Mėgaukitės savo gėrimu!

Izmēģiniet šo Iced Frappé dzēriena recepti, kas sastāv no Nespresso kafijas pēc Jūsu izvēles, ledus, piena putām un nedaudz cukura. Ar šī dzēriena palīdzību dzīve šķitīs daudz vēsāka. Bet ne jau tik vēsa, lai liktu mesties baseinā...

1. Vispirms kafijas automātā uzvāriet Vanilio kafiju (40 ml / 1,35 fl oz) un ielejiet to krūzē.
2. Krūzei pievienojiet cukuru (pēc vēlēšanās), aukstu pienu (100 ml / 3,4 fl oz) un ledus kubiciņu (30 g / 105 oz).
3. Aizveriet vāciņu, uz ekrāna izvēlaties "Iced Frappé" un nospiediet ierīces iedarbināšanas pogu.
4. Beigās pasniedziet pagatavoto dzērienu receptei paredzētajā glāzē.
5. Izbaudiet savu dzērienu!





## ICED NITRO



## ICED NITRO



### SUDEDAMOSIOS DALYS

- Viena Ristretto ar Espresso kapsulė (40 ml / 1,35 fl oz) iš Nespresso asortimento
- Šaltas vanduo (100 ml / 3,4 fl oz)
- 3 x ledo kubeliai (90 g / 3,17 oz)
- Baltasis cukrus (viena lazdelė / 4 g / 0,14 oz) (pagal skonį)

### REIKĖS

- Barista prietaiso
- Recepte stiklinės
- Ledo kubelių dėklai
- Barista šaukštelio
- Nespresso kavos aparato

### SASTĀVDAĻAS

- Viena kapsula Ristretto vai Espresso (40 ml / 1,35 fl oz) no Nespresso asortimenta
- Auksts ūdens (100 ml / 3,4 fl oz)
- 3 ledus kubiciņi (90 g / 3,17 oz)
- Baltais cukurs (viens stienītis / 4 g / 0,14 oz) (pēc vēlēšanās)

### MATERIĀLI

- Barista ierīce
- Receptes glāze
- Forma ledum
- Barista karote
- Nespresso kafijas automāts

Tikras ledo ir ugnies žaismas. Šis gērimas ruošiamas ypač smarkaus plakimo režimu, sumaišant ledą ir kavą į vientisą šaltą gėrimą. Bet jūsų smegenys tikrai neužšals...

1. Pirmą, į stiklinę sudėkite 3 didelius ledo kubelius (90 g / 3,17 oz).
2. Išvirkite Espresso kavą (40 ml / 1,35 fl oz), supilkite ją ant ledo kubelių ir pagardinkite cukrumi (pagal skonį).
3. Tada įpilkite šalto vandens iki didžiausio lygio žymos.
4. Uždarykite dangtelį, ekrane pasirinkite "Iced Nitro" ir spustelėkite prietaiso paleidimo mygtuką.
5. Galiausiai patiekite gėrimą specialioje grūdinto stiklo stiklinėje.
6. Mėgaukitės savo kava!

Īsts ledus un uguns dzēriens. Tā dzirkstījumu panāk ar ļoti intensīvu ledus un kafijas sajaukšanu dzesējošā dzērienā. Bet tam nevajadzētu sasaldēt jūsu smadzenes...

1. Vispirms krūzē ievietojiet 3 ledus kubiciņus (90 g / 3,17 oz).
2. Kafijas automātā izvāriet Jūsu Espresso kafiju (40 ml / 1,35 fl oz), uzlejiet to ledum un pievienojiet cukuru (pēc vēlēšanās).
3. Tad pievienojiet aukstu ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei.
4. Aizveriet vāciņu, uz ekrāna izvēlaties "Iced Nitro" un nospiediet ierīces ieslēgšanas pogu.
5. Beigās pasniedziet pagatavoto dzērienu receptei paredzētajā glāzē.
6. Un izbaudiet savu kafiju!



## ESPRESSO CON PANNA

### SUDEDAMOSIOS DALYS

- Viena Ristretto (25 ml / 0,84 fl oz) ar Espresso kapsulē (40 ml / 1,35 fl oz) iš Nespresso asortimento
- Nenugriebtas riebus pienas / grietinėlė
- Baltasis cukrus (viena lazdelė / 4 g / 0,14 oz) (pagal skonį)

### REIKĖS

- Barista prietaiso
- Espresso puodelio
- Barista šaukštelio
- Nespresso kavos aparato

Tiesiogine prasme – “Espresso su grietinėle”. Puiki klasikinės Espresso ir nenugriebto pieno / grietinėlės harmonija viename puodelyje. Ir, žinoma, saldu. Gal puikiai tiktų prie tiramisio?

1. Pirmiausia išvirkite Espresso kavą (40 ml / 1,35 fl oz) ir supilkite į puodelį.
2. Įpilkite šaltos grietinėlės (100 ml / 3,38 fl oz) į ašotėlį iki minimalios žymos ir pagardinkite cukrumi (pagal skonį).
3. Uždarykite dangtelį, ekrane pasirinkite “Espresso con Panna” ir spustelėkite prietaiso paleidimo mygtuką.
4. Tada Barista šaukšteliu pasemkite šalto Chantilly ir uždėkite ant viršaus.
5. Mėgaukitės savo gėrimu!

## ESPRESSO CON PANNA

### SASTĀVDAĻAS

- Viena kapsula Ristretto (25 ml / 0,84 fl oz) vai Espresso (40 ml / 1,35 fl oz) no Nespresso asortimenta
- Trekns saldaiss krējums
- Baltais cukurs (viens stienītis / 4 g / 0,14 oz) (pēc vēlēšanās)

### MATERIĀLI

- Barista ierīce
- Espresso tase
- Barista karote
- Nespresso kafijas automāts

Kafija saucas “Espresso ar saldo krējumu”. Galvenās izmaiņas, salīdzinājumā ar klasisko Espresso, ir saldā krējuma kārtā virs kafijas. Kaut kas tāds, kas liek aizdomāties pēc tiramisū?

1. Vispirms kafijas automātā izvērieties Jūsu Espresso kafiju (40 ml / 1,35 fl oz) un ielejiet to tasē.
2. Ielejiet aukstu saldo krējumu (100 ml / 3,38 fl oz) krūzē līdz minimālā līmeņa atzīmei un pievienojiet cukuru (pēc vēlēšanās).
3. Aizveriet vāciņu, uz ekrāna izvēlieties “Espresso con Panna” un nospiediet ierīces iedarbināšanas pogu.
4. Tad ar Barista karoti paņemiet auksto Šantilji krēmu un uzliekiet uz kafijas.
5. Izbaudiet savu recepti!





## MOCHA VIENNOIS

### SUDEDAMOSIOS DALYS

- Viena Ristretto (25 ml / 0,84 fl oz) ar Espresso kapsulė (40 ml / 1,35 fl oz) iš Nespresso asortimento
- Šaltas 0 % riebumo pienas (4°) (100 ml / 3,38 fl oz) pagrindiniam receptui
- Šaltas 0 % riebumo pienas (4°) (100 ml / 3,38 fl oz) papuošti
- 4 Nespresso šokolado kvadratėliai (20 g / 0,70 oz) (juodasis šokoladas arba pieninio ir juodojo šokolado mišinys)
- Cinamonas (pagal skonį)

### REIKĖS

- Barista prietaiso
- Cappuccino puodelio
- Tarkos
- Barista šaukštelio
- Nespresso kavos aparato

1. Pirma, supilkite pieną (100 ml / 3,38 fl oz) į šotėlį iki minimalios žymos.
  2. Į šotėlį sudėkite šokolado kvadratėlius (20 g / 0,70 oz).
  3. Išvirkite Espresso kavą (40 ml / 1,35 fl oz) ir supilkite į šotėlį.
  4. Uždarykite dangtelį, ekrane pasirinkite Mocha Viennois ir spustelėkite prietaiso paleidimo mygtuką.
  5. Patiekite gėrimą Cappuccino stiklinėje.
  6. Kruopščiai išskalaukite šotėlį vandeniu ir jį supilkite šaltą 0 % riebumo pieną (100 ml / 3,38 fl oz) iki minimalios žymos.
  7. Uždarykite dangtelį ir spustelėkite prietaiso paleidimo mygtuką.
  8. Barista šaukšteliu pasemkite ir uždėkite pieno putą ant viršaus ir papuoškite šokolado drožlėmis.
- Mėgaukitės savo gėrimu!

## MOCHA VIENNOIS

### SASTĀVDAĻAS

- Viena kapsula Ristretto (25 ml / 0,84 fl oz) vai Espresso (40 ml / 1,35 fl oz) no Nespresso asortimenta
- Auksts 0% piens (4°) (100 ml / 3,38 fl oz) pamata receptei
- Auksts 0% piens (4°) (100 ml / 3,38 fl oz) viršējai daļai
- 4 Nespresso šokolādes kvadrātiņi (20 g / 0,70 oz) (visi tumšie vai arī gaišās un tumšās šokolādes maisījums)
- Kanēlis (pēc vēlēšanās)

### MATERIĀLI

- Barista ierīce
- Cappuccino tase
- Rīve
- Barista karote
- Nespresso kafijas automāts

1. Vispirms krūzē ielejiet pienu (100 ml / 3,38 fl oz) līdz minimālā līmeņa atzīmei.
  2. Ievietojiet krūzē šokolādes gabaliņus (20 g / 0,70 oz).
  3. Kafijas automātā izvērieties Espresso kafiju (40 ml / 1,35 fl oz) un ielejiet krūzē.
  4. Aizveriet vāciņu, izvēlieties uz ekrāna "Mocha Viennois" un nospiediet ierīces ieslēgšanas pogu.
  5. Pasniedziet sagatavoto dzērienu kapučīno glāzē.
  6. Izskalojiet krūzi ar ūdeni un ielejiet tajā aukstu 0% tauku satura pienu (100 ml / 3,38 fl oz) līdz minimālā līmeņa atzīmei.
  7. Aizveriet vāciņu un iedarbiniet ierīci.
  8. Ar Barista karoti paņemiet putas un uzlieciet tās uz karstās šokolādes, kā arī izrotājiet ar rīvētu šokolādi.
- Izbaudiet savu recepti!



## MOCHA

### SUDEDAMOSIOS DALYS

- Viena Ristretto ar Espresso kapsulė (40 ml / 1,35 fl oz) iš Nespresso asortimento
- Šaltas 2,5 % riebumo pienas (100 ml / 3,4 fl oz)
- 4 Nespresso šokolado kvadratėliai (20 g / 0,70 oz) (juodasis šokoladas arba pieninio ir juodojo šokolado mišinys)
- Žiupsnelis cinamono (pagal skonį)

### REIKĖS

- Barista prietaiso
- Cappuccino puodelio
- Barista šaukštelio
- Nespresso kavos aparato

Kavos, šokolado, pieno... Dar ko nors? Na, iš tikrųjų ne, nes tai viskas, ko jums reikės paruošti kakavos ir pieno putas derinį. Ir dar galite ant viršaus užbarstykite cinamono.

1. Pirmiausia į ąsotėlį sudėkite 4 šokolado kvadratėlius (20 g / 0,70 oz).
2. Įpilkite šalto pieno (100 ml / 3,4 fl oz) į ąsotėlį iki minimalios žymos.
3. Tada išvirkite Espresso kavą (40 ml / 1,35 fl oz) ir supilkite ją į ąsotėlį.
4. Uždarykite dangtelį, ekrane pasirinkite "Mocha" ir spustelėkite prietaiso paleidimo mygtuką.
5. Patiekite gėrimą Cappuccino stiklinėje. Ant viršaus užbarstykite cinamono (pagal skonį).
6. Mėgaukitės savo gėrimu!

## MOCHA

### SASTĀVDAĻAS

- Viena kapsula Ristretto vai Espresso (40 ml / 1,35 fl oz) no Nespresso asortimenta
- Auksts 2,5% piens (100 ml / 3,4 fl oz)
- 4 Nespresso šokolādes kvadrātiņi (20 g / 0,70 oz) (visi no tumšās šokolādes vai piena un tumšās šokolādes maisījuma)
- Šķipsniņa kanēļa (pēc vēlēšanās)

### MATERIĀLI

- Barista ierīce
- Kapučīno tase
- Barista karote
- Nespresso kafijas automāts

Kafija, šokolāde, piens... Vēl kas? Patiesībā jau nē, jo tas ir viss, kas Jums nepieciešams, lai radītu lielisku kakao un piena putu maisījumu. Un Jūs pēc vēlēšanās varat tam uzbērt nedaudz kanēļa.

1. Vispirms krūzē ielieciet 4 šokolādes gabaliņus (20 g / 0,70 oz).
2. Ielejiet krūzē pienu (100 ml / 3,4 fl oz) līdz minimālā līmeņa atzīmei.
3. Tad kafijas automātā pagatavojiet Jūsu Espresso kafiju (40 ml / 1,35 fl oz) un ielejiet krūzē.
4. Aizveriet vāciņu, uz ekrāna izvēlieties "Mocha" un nospiediet ierīces iedarbināšanas pogu.
5. Pagatavoto dzērienu pasniedziet kapučīno glāzē. Uzberiet šķipsniņu kanēļa (pēc vēlēšanās).
6. Izbaudiet savu recepti!





## HOT CHOCOLATE

### SUDEDAMOSIOS DALYS

- Juodasis Nespresso šokoladas (15 g / 0,52 oz) (3 gabaliukai)
- Šaltas 2,5 % riebumo pienas (100 ml / 3,4 fl oz)

### REIKĖS

- Barista prietaiso
- Cappuccino puodelio
- Barista šaukštelio
- Nespresso kavos aparato

## HOT CHOCOLATE

### SASTĀVDAĻAS

- Tumšā Nespresso šokolāde (15 g / 0,52 oz) (3 gabaliņi)
- Auksts 2,5% piens (100 ml / 3,4 fl oz)

### MATERIĀLI

- Barista ierīce
- Cappuccino tase
- Barista karote
- Nespresso kafijas automāts

Kas sako, kad karstas šokoladas yra geriau, nei tiesiog paprastas šokoladas? Jei svajojate apie ištirpusio juodojo šokolado ir pieno putas derinį, šis gėrimas yra būtent jums. Saldus ir šiltas, šiuo kerinčiu gėrimu galėsite mėgautis ir šaltais žiemos, ir vėsiais vasaros vakarais.

1. Pirmą įpilkite pieno (100 ml / 3,4 fl oz) į ąšotėlį iki minimalios žymos.
2. Tada sudėkite šokolado kvadratėlius (15 g / 0,52 oz) tiesiai į ąšotėlį.
3. Uždarykite dangtelį, ekrane pasirinkite "Hot Chocolate" ir spustelėkite prietaiso paleidimo mygtuką.
4. Galiausiai patiekite gėrimą Cappuccino puodelyje.
5. Mėgaukitės savo gėrimu!

Kurš sacis, ka karsts dzēriens ir labāks par šokolādi? Ja Jūs vēlaties kausētas tumšās šokolādes kombināciju ar piena putām, tad šis dzēriens ir priekš Jums. Salds un silts tas Jūs sajūsminās siltās ziemas dienās un aukstās vasaras naktīs.

1. Vispirms krūzē ielejiet pienu (100 ml / 3,4 fl oz) līdz minimālā līmeņa atzīmei.
2. Tad krūzē ievietojiet šokolādes gabaliņus (15 g / 0,52 oz).
3. Aizveriet vāciņu, uz ekrāna izvēlieties "Hot Chocolate" un nospiediet ierīces ieslēgšanas pogu.
4. Sagatavoto dzērienu pasniedziet kapučīno glāzēs.
5. Izbaudiet savu recepti!



## HOT MILK

### SUDEDAMOSIOS DALYS

- Šaltas 2,5 % riebumo pienas (250 ml / 8,45 fl oz)
- Vanilinis sirupas (5–10 ml / 0,17–0,33 fl oz) (pagal skonį)

### REIKĖS

- Barista prietaiso
- Recepte stiklinės
- Barista šaukštelio
- Nespresso kavos aparato

## HOT MILK

### SASTĀVDAĻAS

- Auksts piens 2,5% (250 ml / 8,45 fl oz)
- Vanīlas sirups (5 - 10 ml / 0,17 - 0,33 fl oz) (pēc vēlēšanās)

### MATERIĀLI

- Barista ierīce
- Recepte glāze
- Barista karote
- Nespresso kafijas automāts

Šiuo užburiančiu karšto pieno receptu galėsite mėgautis nuo aušros iki sutemų. Atraskite suputojusio karšto pieno ir šlakelio vanilinio sirupo paprastumą ir atsipalaiduokite su kofeino neturintčio gėrimo puodeliu. Ypač po ilgos darbo dienos.

1. Pirmą įpilkite pieno (250 ml / 8,45 fl oz) į ąsotėlį iki maksimalios žymos.
2. Uždarykite dangtelį, ekrane pasirinkite "Hot Milk" ir spustelėkite prietaiso paleidimo mygtuką.
3. Supilkite sirupą į stiklinę (pagal skonį) ir palengva supilkite paruošą pieną į stiklinę.
4. Mėgaukitės savo gėrimu!

Hot Milk dzėriena recepte Jūs apburs no agra rėta lėdz pat vėlam vakaram. Putojošais karstā pienu dzėriens kopā ar nedaudz vanīlas sirupu padara šo bezkofeīna dzėrienu relaksėjošu ikvienam. Īpaši pėc grėtas darba dienas.

1. Vispirms ielejiet krūzē pienu (250 ml / 8,45 fl oz) lėdz maksimālā lėmeņa atzīmei.
2. Aizveriet vāciņu, uz ekrāna izvēlaties "Hot Milk" un nospiediet ierices ieslēgšanas pogu.
3. Ielejiet sirupu glāzē (pēc vēlēšanās) un uzmanīgi pārlejiet sagatavoto pienu glāzē.
4. Izbaudiet savu recepti!

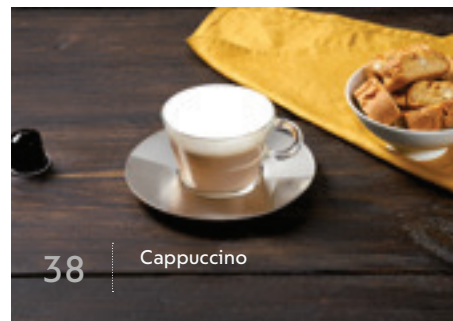




34 Café Viennois



36 Latte Macchiato



38 Cappuccino



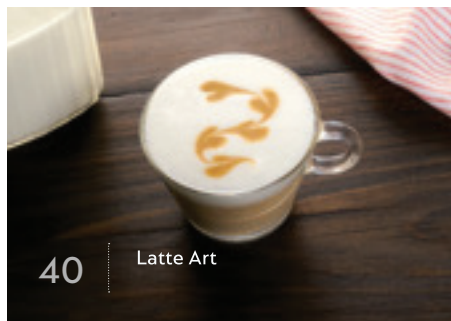
48 Iced Nitro



50 Espresso con Panna



52 Mocha Viennois



40 Latte Art



42 Flat White



44 Espresso on Ice Macchiato



54 Mocha



56 Hot Chocolate



58 Hot Milk



46 Iced Frappé





## CAFÉ VIENNOIS

### KOOSTISOSAD

- Üks Lungo kapsel (110 ml)
- Nespresso valikust
- Värske külm (4 °C) rasvatu piim (100 ml)
- Tume šokolaad

### TARVIKUD

- Barista aparaat
- Lungo tass
- Barista lusikas
- Nespresso kohvimasin
- Riiv

Klassikaline Lungo kohv vahustatud piimaga, millele võib lisada pisut riivšokolaadi. Killuke elegantsi otse Viinist.

1. Kõigepealt valmistage kohvimasinas Lungo kohv (110 ml) ja valage see tassi.
2. Seejärel valage kannu miinimumtaseme tähiseni värsket külma (4 °C) rasvatut piima.
3. Sulgege kaas, valige ekraanil „Café Viennois” ja vajutage seadme käivitusnuppu.
4. Koguge külm vaht Barista lusikaga kannu ja valage vaht ettevaatlikult kohvile.
5. Lõpuks puistake peale veidi riivšokolaadi.
6. Nautige!

## CAFÉ VIENNOIS

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Одна капсула Lungo (110 мл / 3,7 fl oz) из ассортимента Nespresso
- Свежее холодное (4 °C / 39,2 F°) 0% молоко (100 мл / 3,4 fl oz)
- Темный шоколад

### МАТЕРИАЛЫ

- Прибор Barista
- Lungo кружка
- Ложка Barista
- Кофемашина Nespresso
- Терка

Ваш классический кофе Lungo, покрытый взбитым молоком, также эту изысканную фантазию можно немного посыпать шоколадом. Немного элегантности, прямо из Вены.

1. Сначала заварите кофе Lungo (110 мл / 3,7 fl oz) с помощью кофемашины и налейте кофе в чашку.
2. Затем налейте холодное свежее 0% молоко (4 °C / 39,2 F°) в кувшин до отметки минимального уровня.
3. Закройте крышку, выберите «Café Viennois» на экране и нажмите кнопку запуска на устройстве.
4. С помощью ложки Barista соберите холодную пену в кувшине и щедро выложите ее сверху на кофе.
5. Теперь просто добавьте немного тертого шоколада сверху.
6. Наслаждайтесь своим рецептом!





## LATTE MACCHIATO

### KOOSTISOSAD

- 150 ml külma (4 °C) kõrgkuumutatud 2,5% piima
- 40 ml mis tahes Ristretto või Espresso kohvi

### TARVIKUD

- Barista aparaat
- Joogiklaas
- Barista lusikas
- Nespresso kohvimasin

Kas arvate, et see on mingi tavaline piimakohv? Hoopiski mitte!

Selles Austriast pärit retseptis valatakse espresso tassi alles pärast aurutatud ja vahustatud piima. Seejärel näete joogi pinnale tekkimas joogile nime andnud laiku (it k macchia). See on kõigest pisike plekike.

1. Esmalt valage piim (150 ml) kannu kuni keskmise taseme tähiseni (150 ml).
2. Sulgege kaas, valige ekraanil „Latte Macchiato” ja vajutage seadme käivitusnuppu.
3. Valage piimavaht klaasi.
4. Lõpuks keetke kohvimasinaga valmis espresso (40 ml) ja valage see otse klaasi.
5. Nautige!

## LATTE MACCHIATO

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 150 мл / 5,07 fl oz холодного молока (4 °C / 39,2 F°), УВТ, 2,5%
- 40 мл / 1,35 fl oz (любой кофе Ristretto или Espresso)

### МАТЕРИАЛЫ

- Прибор Barista
- Recipe стаканы
- Ложка Barista
- Кофемашина Nespresso

Вы могли бы подумать, что это будет ваш обычный Latte. Вовсе нет.

На самом деле, согласно этому австрийскому варианту приготовления, Espresso будет добавляться после молока, которое сильно обрабатывается паром и вспенивается. Вы увидите, как сверху появится «macchia» или «пятно».

1. Сначала налейте молоко (150 мл / 5,07 fl oz) в кувшин до отметки среднего уровня (150 мл / 5,07 fl oz).
2. Закройте крышку, выберите «Latte Macchiato» на экране и нажмите кнопку запуска на устройстве.
3. Налейте молочную пену в бокал.
4. И, наконец, заварите кофе Espresso (40 мл / 1,35 fl oz) с помощью кофемашины и налейте прямо в бокал.
5. Наслаждайтесь своим рецептом!



## CAPPUCCINO

### KOOSTISOSAD

- Üks Espresso kapsel (40 ml) või üks Ristretto kapsel (25 ml) Nespresso valikust
- Külm 2,5% piim (100 ml)

### TARVIKUD

- Barista aparaat
- Cappuccino-tass
- Barista lusikas
- Nespresso kohvimasin

## CAPPUCCINO

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Одна капсула Espresso (40 мл / 1,35 fl oz) или одна Ristretto (25 мл / 0,84 fl oz) из ассортимента Nespresso
- Холодное 2,5% молоко (100 мл / 3,4 fl oz)

### МАТЕРИАЛЫ

- Прибор Barista
- Cappuccino кружка
- Ложка Barista
- Кофемашина Nespresso

Oo jaa! See kuulub Cappuccino. Itaalia kaputsiini munkade rüü värvi järgi nime saanud ning seejärel Roomast New Yorgini levinud joogil on retsepte sama palju kui kirjapilt. Kohvijooji vahu värv on aga püsivalt sama. Tegemist on tõelise klassikuga.

1. Kõigepealt valmistage kohvimasinas espresso (40 ml) ja valage see tassi.
2. Seejärel valage kannu miinimumtaseme tähiseni külma piima (100 ml).
3. Sulgege kaas, valige ekraanil „Cappuccino” ja vajutage seadme käivitusnuppu.
4. Valage piimavaht kohvi peale.
5. Nautige!

Ах! Знаменитый капучино. Такое название напиток получил благодаря своему цвету, напоминающему цвет капюшонов итальянских монахов-капуцинов, а затем от Рима до Нью-Йорка способы его приготовления варьировались так же сильно, как и его произношение. Но цвет его пены всегда оставался неизменным. Проще говоря - классика.

1. Сначала заварите кофе Espresso (40 мл / 1,35 fl oz) с помощью кофемашины и налейте его в чашку.
2. Затем налейте холодное молоко (100 мл / 3,38 fl oz) в кувшин до отметки минимального уровня.
3. Закройте крышку, выберите «Cappuccino» на экране и нажмите кнопку запуска на устройстве.
4. Налейте молочную пену на кофе.
5. Наслаждайтесь своим рецептом!





## LATTE ART

### KOOSTISOSAD

- Üks Ristretto (25 ml) kapsel Nespresso valikust
- Külm 2,5% piim (100 ml)

### TARVIKUD

- Barista aparaat
- Cappuccino-tass
- Barista lusikas
- Nespresso kohvimasin

Selle populaarse kreemja kohvi valmistamiseks läheb vaja espressot ja vahustatud piima. Siin toodud retseptiga saate harjutada baristaoskusi kohvile mustrite või lausa piltide tegemiseks.

1. Kõigepealt valmistage kohvimasinas espresso (40 ml) ja valage see tassi.
2. Seejärel valage kannu miinimumtaseme tähiseni külma piima (100 ml).
3. Sulgege kaas, valige ekraanil „Latte Art” ja vajutage seadme käivitusnuppu.
4. Tõstke vahustatud piim Barista lusikaga kohvi peale.
5. Valage paar tilka kohvi piimavahule ning tõmmake Barista lusikat aegamööda piima ja kohvi vahel edasi-tagasi.
6. Nautige!

## LATTE ART

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Одна Ristretto (25 мл / 0.84 fl oz) из ассортимента Nespresso
- Холодное 2,5% молоко (100 мл / 3,4 fl oz)

### МАТЕРИАЛЫ

- Прибор Barista
- Сappuccino кружка
- Ложка Barista
- Кофемашина Nespresso

Вы насладитесь кремовым и популярным вкусом данного напитка, приготовленного из Espresso и вспененного молока. Благодаря этому рецепту напитка Latte Art вы можете практиковаться в своих навыках бариста для создания узоров и рисунков.

1. Сначала заварите кофе Espresso (40 мл / 1,35 fl oz) с помощью кофемашины и налейте его в чашку.
2. Затем налейте холодное молоко (100 мл / 3,38 fl oz) в кувшин до отметки минимального уровня.
3. Закройте крышку, выберите «Latte Art» на экране и нажмите кнопку запуска на устройстве.
4. Налейте вспененное молоко сверху на кофе, используя ложку Barista.
5. Капните несколько капель кофе на молочную пену и, используя кончик ложки Barista, медленно проведите вверх и вниз между молоком и кофе.
6. Наслаждайтесь своим рецептом!



## FLAT WHITE

### KOOSTISOSAD

- Üks Ristretto (25 ml) või Espresso kapsel (40 ml) Nespresso valiku
- Külm 2,5% piim (100 ml)

### TARVIKUD

- Barista aparaat
- Cappuccino-tass
- Barista lusikas
- Nespresso kohvimasin

Vaid üks sõna: mikromullid. Just need annavad „Flat White’i” kohvile siidise ja pehme tekstuuri. See on lihtne, kuid suurepärane viis saada kohvist kätte jõuline aroom. Laske kohvil oma jõudu näidata!

1. Kõigepealt valmistage kohvimasinas espresso (40 ml) ja valage see tassi.
2. Seejärel valage kannu miinimumtaseme tähiseni külma piima (100 ml).
3. Sulgege kaas, valige ekraanil „Flat White” ja vajutage seadme käivitusnuppu.
4. Seejärel valage vaht ettevaatlikult kohvile.
5. Ja siis nautige!

## FLAT WHITE

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Одна капсула Ristretto (25 мл / 0,84 fl oz) или Espresso (40 мл / 1,35 fl oz) из ассортимента Nespresso
- Холодное 2,5% молоко (100 мл / 3,4 fl oz)

### МАТЕРИАЛЫ

- Прибор Barista
- Сappuccino кружка
- Ложка Barista
- Кофемашина Nespresso

Одно слово: микропена. Именно она придает напитку Flat White его гладкую и бархатистую текстуру. Простой, но при этом еще один отличный способ извлечь насыщенный и интенсивный аромат из кофе.

1. Сначала заварите кофе Espresso (40 мл / 1,35 fl oz) с помощью кофемашины и налейте его в чашку.
2. Затем налейте холодное молоко (100 мл / 3,4 fl oz) в кувшин до отметки минимального уровня.
3. Закройте крышку, выберите «Flat White» на экране и нажмите кнопку запуска на устройстве.
4. А затем аккуратно налейте пену сверху на кофе.
5. Наконец, наслаждайтесь своим рецептом!





## ESPRESSO ON ICE MACCHIATO



## ESPRESSO ON ICE MACCHIATO



### KOOSTISOSAD

- Üks Espresso kapsel (40 ml) Nespresso valikust
- Külm 2,5% piim (100 ml)
- 3 jääkuubikut (90 g)
- Valge suhkur (üks pakike / 4 g) (soovi korral)

### TARVIKUD

- Barista aparaat
- Joogiklaas
- Jäälus
- Barista lusikas
- Nespresso kohvimasin

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Одна капсула Espresso (40 мл / 1,35 fl oz) из ассортимента Nespresso
- Холодное 2,5% молоко (100 мл / 3,4 fl oz)
- 3 кубика льда (90 г / 3,17 oz)
- Белый сахар (один стик / 4 г / 0,14 oz) (по желанию)

### МАТЕРИАЛЫ

- Прибор Barista
- Бокал Recipe
- Форма для льда
- Ложка Barista
- Кофемашина Nespresso

Tilk piima ja killuke jääd? See espressol põhinev retsept koosneb lihtsatest koostisosadest. Sellegipoolest paneb tulemus suu kohe vett jooksmata, kui olete tundnud roosuhkru ja vahustatud piimaga Nespresso lemmikohvi lõhna. Macchiato tähendab itaalia keeles muide laigulist.

1. Kõigepealt pange joogiklaasi 3 suurt jääkuubikut (90 g).
2. Keetke kohvimasinas valmis espresso (40 ml), valage see jääle ja lisage soovi korral suhkur.
3. Valage kannu miinimumtaseme tähtsini külma piima (100 ml).

4. Sulgege kaas, valige ekraanil „Espresso on Ice Macchiato” ja vajutage seadme käivitusnuppu.

5. Lõpuks valage piimavaht klaasis olevale kohvile.

Nautige!

Немного молока и льда? Этот рецепт на основе Espresso включает в себя простые ингредиенты. У вас без сомнения потекут слюнки, как только вы почувствуете запах тростникового сахара и вспененного молока в сочетании с кофе Nespresso на ваш выбор. И, как выясняется, «macchiato» переводится с итальянского как «запятнанный».

1. Сначала заполните бокал Recipe 3 большими кубиками льда (90 г / 3,17 oz).
2. Затем заварите кофе Espresso (40 мл / 1,35 fl oz) с помощью кофемашины на лед и добавьте сахар (по желанию).
3. Налейте холодное молоко (100 мл / 3,4 fl oz) в кувшин до отметки минимального уровня.
4. Закройте крышку, выберите «Espresso on Ice Macchiato» на экране и нажмите кнопку запуска на устройстве.
5. Наконец, налейте молочную пену сверху на кофе в бокале Recipe. Наслаждайтесь своим рецептом!



## ICED FRAPPÉ



## CAFÉ FRAPPÉ



### KOOSTISOSAD

- Üks Vanilio kapsel (40 ml)
- Külm 2,5% piim (100 ml)
- 1 jääkuubik (30 g)
- Valge suhkur (2 pakikest / 8 g) (soovi korral)

### TARVIKUD

- Barista aparaat
- Joogiklaas
- Jäälalus
- Barista lusikas
- Nespresso kohvimasin

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Капсула Vanilio (40 мл / 1,35 fl oz)
- Холодное 2,5% молоко (100 мл / 3,4 fl oz)
- 1 кубик льда (30 г / 1,05 oz)
- Белый сахар (2 стика / 8 г / 0,28 oz) (по желанию)

### МАТЕРИАЛЫ

- Прибор Barista
- Бокал Recipe
- Форма для льда
- Ложка Barista
- Кофемашина Nespresso

Kas suvi on ukse ees? Proovige seda jahutavat külma Frappé retsepti enda valitud Nespresso kohvi, jää, piimavahu ja veidikese suhkruga. Nii saab olemine palju lahedam, ehkki mitte jahedam. Selleks ootab teid bassein!

1. Kõigepealt valmistage kohvimasinas Vanilio kohv (40 ml) ja valage see kannu.
2. Lisage kannu soovi korral suhkur, külм piim (100 ml) ja jääkuubik (30 g).
3. Sulgege kaas, valige ekraanil „Iced Frappé“ ja vajutage seadme käivitusnuppu.
4. Serveerige jook klaasis.
5. Nautige!

Лето на вашем пороге? Попробуйте этот рецепт напитка Iced Frappé, сочетающий в себе кофе Nespresso на ваш выбор, лед, молочную пену и немного сахара. С помощью данного напитка жизнь покажется намного более прохладной. Но не чересчур прохладной для купания в бассейне...

1. Сначала заварите кофе Vanilio (40 мл / 1,35 fl oz) с помощью кофемашины и налейте его в кувшин.
2. Добавьте сахар (по желанию), холодное молоко (100 мл / 3,4 fl oz) и кубик льда (30 г / 1,05 oz) в кувшин.
3. Закройте крышку, выберите «Iced Frappé» на экране и нажмите кнопку запуска на устройстве.
4. Наконец, подайте приготовленный напиток в бокале Recipe.
5. Наслаждайтесь своим рецептом!





## ICED NITRO



## ICED NITRO



### KOOSTISOSAD

- Üks Ristretto või Espresso kapsel (40 ml) Nespresso valikust
- Külm vesi (100 ml)
- 3 jääkuubikut (90 g)
- Valge suhkur (üks pakike / 4 g) (soovi korral)

### TARVIKUD

- Barista aparaat
- Joogiklaas
- Jääalus
- Barista lusikas
- Nespresso kohvimasin

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Одна капсула Ristretto или Espresso (40 мл / 1,35 fl oz) из ассортимента Nespresso
- Холодная вода (100 мл / 3,4 fl oz)
- 3 кубика льда (90 г / 3,17 oz)
- Белый сахар (один стик / 4 г / 0,14 oz) (по желанию)

### МАТЕРИАЛЫ

- Прибор Barista
- Бокал Recipe
- Форма для льда
- Ложка Barista
- Кофемашина Nespresso

Jook, milles kohtuvad tuli ja jää. See kihisev jook vajab hoogsat visplikeerust, millega ühendatakse jää ja kohv üheks jahutavaks keelekasteks. Peaasi, et külm teid ära ei võtaks.

1. Kõigepealt pange kannu 3 jääkuubikut (90 g).
2. Keetke kohvimasinast valmis espresso (40 ml), valage see jääle ja lisage soovi korral suhkur.
3. Lisage maksimumtaseme tähiseni külma vett.
4. Sulgege kaas, valige ekraanil „Iced Nitro” ja vajutage seadme käivitusnuppu.
5. Serveerige jook klaasis.
6. Nautige oma kohvi!

Настоящий напиток льда и огня. Глубокое газирование производится с помощью особенно сильного поворачивания венчика, которое смешивает лед и кофе в один охлажденный напиток. Он, впрочем, не должен заморозить ваш мозг...

1. Сначала положите 3 кубика льда (90 г / 3,17 oz) в кувшин.
2. Заварите кофе Espresso (40 мл / 1,35 fl oz) с помощью кофемашины, вылейте его на лед и добавьте сахар (по желанию).
3. Затем добавьте холодной воды до отметки максимального уровня.
4. Закройте крышку, выберите «Iced Nitro» на экране и нажмите кнопку запуска на устройстве.
5. Наконец, подайте приготовленный напиток в бокале Recipe.
6. И наслаждайтесь своим кофе!



## ESPRESSO CON PANNA

### KOOSTISOSAD

- Üks Ristretto (25 ml) või Espresso kapsel (40 ml) Nespresso valikust
- Vahukoor
- Valge suhkur (üks pakike / 4 g) (soovi korral)

### TARVIKUD

- Barista aparaat
- Espresso tass
- Barista lusikas
- Nespresso kohvimasin

Selle joogi nimi tähendab sõna-sõnalt „koorega espresso”. Klassikalisele espressole on lisatud rikkalik vahukooremüts. Tegemist on tõelise maiusega. Ehk midagi nautimiseks pärast maitsvat tiramisut?

1. Kõigepealt valmistage kohvimasinas espresso (40 ml) ja valage see tassi.
2. Valage kannu miinimumtaseme tähiseni külma koort (100 ml) ja lisage sellele soovi korral suhkur.
3. Sulgege kaas, valige ekraanil „Espresso con Panna” ja vajutage seadme käivitusnuppu.
4. Seejärel koguge külm vahupits Barista lusikaga kokku ja tõstke kohvile.
5. Nautige!

## ESPRESSO CON PANNA

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Одна капсула Ristretto (25 мл / 0,84 fl oz) или Espresso (40 мл / 1,35 fl oz) из ассортимента Nespresso
- Жирные сливки
- Белый сахар (один стик / 4 г / 0,14 oz) (по желанию)

### МАТЕРИАЛЫ

- Прибор Barista
- Espresso кружка
- Ложка Barista
- Кофемашина Nespresso

В буквальном смысле это означает «Espresso со сливками». Существенное изменение вашего классического Espresso, с полноценными сливками сверху. И, конечно же, он сладкий. Нечто, о чем стоит задуматься после тирамису?

1. Сначала заварите кофе Espresso (40 мл / 1,35 fl oz) с помощью кофемашины и налейте его в чашку.
2. Налейте холодные сливки (100 мл / 3,38 fl oz) в кувшин до отметки минимального уровня и добавьте в них сахар (по желанию).
3. Закройте крышку, выберите «Espresso con Panna» на экране и нажмите кнопку запуска на устройстве.
4. Затем, используя ложку Barista, соберите и выложите холодный крем Шантильи поверх кофе.
5. Наслаждайтесь своим рецептом!





## MOCHA VIENNOIS

### KOOSTISOSAD

- Üks Ristretto (25 ml) või Espresso kapsel (40 ml) Nespresso valikust
- Külm (4 °C) rasvatu piim (100 ml) põhiresepti jaoks
- Külm (4 °C) piim (100 ml) katte jaoks
- 4 Nespresso šokolaadiruutu (20 g) (kõik tumedast šokolaadist või tume ja piimašokolaad pooleks)
- Kaneel (soovi korral)

### TARVIKUD

- Barista aparaat
- Cappuccino-tass
- Riiv
- Barista lusikas
- Nespresso kohvimasin

1. Esmalt valage kannu miinimumtaseme tähiseni külma piima (100 ml).
  2. Lisage piimale šokolaadiruudud (20 g).
  3. Valmistage kohvimasinas espresso (40 ml) ja valage see kannu.
  4. Sulgege kaas, valige ekraanil „Mocha Viennois” ja vajutage seadme käivitusnuppu.
  5. Serveerige jook cappuccino-klaasis.
  6. Loputage kann veega ja valage sellesse kuni alumise taseme tähiseni külma rasvatut piima (100 ml).
  7. Sulgege kaas ja vajutage seadme käivitusnuppu.
  8. Koguge Barista lusikaga kokku vaht ja tõstke see kuumale šokolaadile, kaunistage riivšokolaadiga.
- Nautige!

## MOCHA VIENNOIS

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Одна капсула Ristretto (25 мл / 0,84 fl oz) или Espresso (40 мл / 1,35 fl oz) из ассортимента Nespresso
- Холодное 0% молоко (4°) (100 мл / 3,38 fl oz) для базового рецепта
- Холодное 0% молоко (4°) (100 мл / 3,38 fl oz) для верхней части
- 4 квадратные плитки шоколада Nespresso (20 г / 0,70 oz) (все из темного шоколада или смесь молочного и темного шоколада)
- Корица (по желанию)

### МАТЕРИАЛЫ

- Прибор Barista
- Сappuccino кружка
- Терка
- Ложка Barista
- Кофемашина Nespresso

1. Сначала налейте молоко (100 мл / 3,38 fl oz) в кувшин до отметки минимального уровня.
2. Вставьте квадратные плитки шоколада (20 г / 0,70 oz) в кувшин.
3. Заварите кофе Espresso (40 мл / 1,35 fl oz) с помощью кофемашины и налейте его в кувшин.
4. Закройте крышку, выберите «Mocha Viennois» на экране и нажмите кнопку запуска на устройстве.
5. Перелейте приготовленный напиток в бокал Сappuccino.
6. Промойте кувшин водой и налейте холодное молоко 0% жирности (100 мл / 3,38 fl oz) в кувшин до отметки нижнего уровня.
7. Закройте крышку и нажмите кнопку запуска на устройстве.
8. Используя ложку Barista, соберите и выложите пену поверх горячего шоколада и украсьте тертым шоколадом. Наслаждайтесь своим рецептом!



## MOCHA

### KOOSTISOSAD

- Üks Ristretto või Espresso kapsel (40 ml) Nespresso valikust
- Külm 2,5% piim (100 ml)
- 4 Nespresso šokolaadiruutu (20 g) (kõik tumedast šokolaadist või tume ja piimašokolaad pooleks)
- Näpuotsaga kaneeli (soovi korral)

### TARVIKUD

- Barista aparaat
- Cappuccino-tass
- Barista lusikas
- Nespresso kohvimasin

Kohv, šokolaad, piim... Kas veel midagi? Ei, sellest täiesti piisab, et valmistada imeline kakao- ja piimavahujook. Kõige lõpuks võite lisada veel pisut kaneelipulbrit.

1. Kõigepealt pange kannu 4 šokolaadiruutu (20 g).
2. Valage kannu miinimumtaseme tähiseni piima (100 ml).
3. Siis valmistage kohvimasinas espresso (40 ml) ja valage see kannu.
4. Sulgege kaas, valige ekraanil „Mocha“ ja vajutage seadme käivitusnuppu.
5. Serveerige jook cappuccino-klaasis. Puistake soovi korral peale näpuotsaga kaneeli.
6. Nautige!

## МОCHA

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Одна капсула Ristretto или Espresso (40 мл / 1,35 fl oz) из ассортимента Nespresso
- Холодное 2,5% молоко (100 мл / 3,4 fl oz)
- 4 квадратные плитки шоколада Nespresso (20 г / 0,70 oz) (все из темного шоколада или смесь молочного и темного шоколада)
- Щепотка корицы (по желанию)

### МАТЕРИАЛЫ

- Прибор Barista
- Cappuccino кружка
- Ложка Barista
- Кофемашина Nespresso

Кофе, шоколад, молоко... Что-нибудь еще? Ну, вообще-то, нет, поскольку это все, что вам понадобится для создания этого сочетания какао и молочной пены. Также можно немного посыпать сверху порошком корицы.

1. Сначала вставьте 4 квадратные плитки шоколада (20 г / 0,70 oz) в кувшин.
2. Налейте молоко (100 мл / 3,4 fl oz) в кувшин до отметки минимального уровня.
3. Затем заварите кофе Espresso (40 мл / 1,35 fl oz) с помощью кофемашины и налейте его в кувшин.
4. Закройте крышку, выберите «Mocha» на экране и нажмите кнопку запуска на устройстве.
5. Подавайте приготовленный напиток в бокале Cappuccino. Добавьте щепотку корицы сверху (по желанию).
6. Наслаждайтесь своим рецептом!





## HOT CHOCOLATE

### KOOSTISOSAD

- Tume Nespresso šokolaad (15 g) (3 tükki)
- Külm 2,5% piim (100 ml)

### TARVIKUD

- Barista aparaat
- Cappuccino-tass
- Barista lusikas
- Nespresso kohvimasin

## HOT CHOCOLATE

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Темный шоколад Nespresso (15 г / 0,52 oz) (3 кусочка)
- Холодное 2,5% молоко (100 мл / 3,4 fl oz)

### МАТЕРИАЛЫ

- Прибор Barista
- Сappuccino кружка
- Ложка Barista
- Кофемашина Nespresso

Kas on veel midagi paremat kuumast šokolaadist? Kui soovite nautida sulanud tumeda šokolaadi ja piimavahu segu, on see jook just teile. Magus ja soojendav jook muudab karged talvepäevad ja jahedad suveõhtud mõnusaks.

1. Esmalt valage kannu miinimumtaseme tähiseni piima (100 ml).
2. Seejärel lisage sinna šokolaadiruudud (15 g).
3. Sulgege kaas, valige ekraanil „Hot Chocolate” ja vajutage seadme käivitusnuppu.
4. Serveerige jook cappuccino-tassis.
5. Nautige!

Что скажет «горячий» лучше, чем шоколад? Если вам необходимо сочетание расплавленного темного шоколада и молочной пены, то это для вас. Сладкий и теплый, он очарует в эти морозные зимние дни и холодные летние ночи.

1. Сначала налейте молоко (100 мл / 3,4 fl oz) в кувшин до отметки минимального уровня.
2. Затем поместите квадратные плитки шоколада (15 г / 0,52 oz) прямо в кувшин.
3. Закройте крышку, выберите «Hot Chocolate» на экране и нажмите кнопку запуска на устройстве.
4. Наконец, подайте приготовленный напиток в чашке Cappuccino.
5. Наслаждайтесь своим рецептом!



## HOT MILK

### KOOSTISOSAD

- Kiülm 2,5% piim (250 ml)
- Vanilliisirup (5–10 ml)  
(soovi korral)

### TARVIKUD

- Barista aparaat
- Joogiklaas
- Barista lusikas
- Nespresso kohvimasin

See kuum piimajooki retsept hoiab teid soojas koidust hämarikuni. Vahutav kuum piim tilga vanilliisirupiga on igapäevale sobiv lihtne ja lõõgastav kofeiinita jook. Sobib eriti hästi pärast pikka rasket päeva.

1. Esmalt valage kannu maksimumtaseme tähiseni külma piima (250 ml)
2. Sulgege kaas, valige ekraanil „Hot Milk” ja vajutage seadme käivitusnuppu.
3. Valage soovi korral siirup klaasi ja lisage sellele ettevaatlikult piimajook.
4. Nautige!

## HOT MILK

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Холодное 2,5% молоко (250 мл / 8,45 fl oz)
- Ванильный сироп (от 5 до 10 мл / от 0,17 до 0,33 fl oz) (по желанию)

### МАТЕРИАЛЫ

- Прибор Barista
- Recipe стакан
- Ложка Barista
- Кофемашина Nespresso

Этот рецепт горячего молока будет очаровывать вас от рассвета до заката. Простота пенистого горячего молока в сочетании с небольшим количеством ванильного сиропа превращает этот безкофеиновый напиток в расслабление, доступное каждому. Особенно после тяжелого дня.

1. Сначала налейте молоко (250 мл / 8,45 fl oz) в кувшин до отметки максимального уровня.
2. Закройте крышку, выберите «Hot Milk» на экране и нажмите кнопку запуска на устройстве.
3. Налейте сироп в бокал (по желанию) и аккуратно перелейте приготовленное молоко в бокал.
4. Наслаждайтесь своим рецептом!



