

S M E G

**LIVRE DE RECETTES
CHOCOLATIÈRE ET
MOUSSEUR DE LAIT**

8 recettes

 Printemps 2

Boisson de riz avec compote de fraises, menthe et chocolat ruby

Latte macchiato au lait de chèvre avec crème de noisettes et grains de noisettes grillées

 Été 6

Boisson à la noix de coco avec gingembre, sucre de coco et fèves de cacao torréfiées

Cappuccino glacé à la poudre de cacao amer et aux flocons de chocolat aux noisettes

 Automne 10

Cappuccino macchiato avec boisson de soja à la cannelle, clous de girofle, anis étoilé, cardamome et groseilles


Crème de café au whisky avec crème fouettée à l'orange


 Hiver 14

Boisson aux amandes avec crème de pistache et ses grains

Chocolat blanc chaud au caramel de cacahuètes et cacahuètes grillées salées

 10 minutes

 Moyen

 2 verres

INGRÉDIENTS

250 ml de lait de riz
50 g de compote de fraises
4 à 6 fraises fraîches
50 g de chocolat Ruby
1 brin de menthe
Sucre

BOISSON DE RIZ AVEC COMPOTE DE FRAISES, MENTHE ET CHOCOLAT RUBY

Verser le lait de riz dans la chocolatière/mousseur de lait, fermer le couvercle, puis sélectionner le programme LAIT CHAUD AVEC MOUSSE EPAISSE.


Appuyer sur la touche START / STOP et actionner la chocolatière/mousseur de lait, puis attendre que la fonction soit terminée.

Verser la compote de fraises dans un verre avec les fraises fraîches coupées en tranches et le sucre selon votre goût, puis ajouter la boisson chaude fouettée à base de riz et enfin mélanger.


Ajouter la mousse, puis terminer la préparation avec des feuilles de menthe et saupoudrer de flocons de chocolat Ruby.

Servir la boisson de riz aux fraises chaude.



 5 minutes

 Facile

 2 verres

INGRÉDIENTS

250 ml de lait de chèvre
40 ml de café expresso
80 g de crème de noisettes
15 g de grains de noisettes grillées
Sucre

LATTE MACCHIATO AU LAIT DE CHÈVRE AVEC CRÈME DE NOISETTES ET GRAINS DE NOISETTES GRILLÉES

Préparer le café expresso court.

Verser le lait de chèvre dans la chocolatière/mousseur de lait, fermer le couvercle, puis sélectionner le programme LAIT CHAUD AVEC MOUSSE EPAISSE.


Appuyer sur la touche START / STOP et actionner la chocolatière/mousseur de lait, puis attendre que la fonction soit terminée.


Verser dans un verre la crème de noisettes avec le sucre selon votre goût, puis ajouter le lait de chèvre chaud fouetté et le café expresso et mélanger.


Ajouter la mousse, puis terminer la préparation en saupoudrant de noisettes grillées.

Servir le latte macchiato aux noisettes chaud.



 10 minutes

 Moyen

 2 verres

INGRÉDIENTS

250 ml de boisson à la noix de coco

1 racine de gingembre

25 g de fèves de cacao torréfiées

Flocons de noix de coco

Sucre de coco

BOISSON À LA NOIX DE COCO AVEC GINGEMBRE, SUCRE DE COCO ET FÈVES DE CACAO TORRÉFIÉES

Verser la boisson à la noix de coco dans la chocolatière/mousseur de lait, fermer le couvercle, puis sélectionner le programme LAIT FROID AVEC MOUSSE EPAISSE.


Appuyer sur la touche START / STOP et actionner la chocolatière/mousseur de lait, puis attendre que la fonction soit terminée.

Verser le gingembre pelé et râpé dans un verre avec le sucre de coco selon votre goût, puis ajouter la boisson à la noix de coco fouettée froide et enfin mélanger.


Ajouter la mousse, puis terminer la préparation en saupoudrant de fèves de cacao torréfiées et de flocons de noix de coco.

Servir la boisson à la noix de coco avec du gingembre froide.



 5 minutes

 Facile

 2 verres

INGRÉDIENTS

250 ml de lait entier

60 ml de café expresso

25 g de flocons de chocolat noir
aux noisettes

1 cuillère à soupe de poudre de
cacao amer

Glace pilée

Édulcorant liquide

CAPPUCCINO GLACÉ À LA POUDRE DE CACAO AMER ET AUX FLOCONS DE CHOCOLAT AUX NOISETTES

Préparer le café expresso allongé.

Verser le lait dans la chocolatière/mousseur de lait, fermer le couvercle,
puis sélectionner le programme LAIT FROID AVEC MOUSSE EPAISSE.


Appuyer sur la touche START / STOP et actionner la chocolatière/
mousseur de lait, puis attendre que la fonction soit terminée.


Verser la glace finement pilée dans un verre avec l'édulcorant liquide
de votre choix, puis ajouter le lait froid fouetté et le café expresso, puis
mélanger.


Ajouter la mousse, puis terminer la préparation en saupoudrant de
poudre de cacao amer et de pépites de chocolat noir aux noisettes.

Servir le cappuccino glacé au chocolat froid.



 20 minutes

 Moyen

 2 verres

INGRÉDIENTS

250 ml de boisson de soja

100 ml de café expresso allongé

1 à 2 cuillère(s) à café de cannelle
en poudre

3 à 4 clous de girofle

1 anis étoilé

1 à 2 cardamome(s)

1 brin de groseille

Sucre de canne

CAPPUCCINO MACCHIATO AVEC BOISSON DE SOJA À LA CANNELLE, CLOUS DE GIROFLE, ANIS ÉTOILÉ, CARDAMOME ET GROSEILLES

Préparer le café expresso allongé et laisser infuser les clous de girofle, l'anis étoilé et la cardamome.

Verser la boisson de soja dans la chocolatière/mousseur de lait, fermer le couvercle, puis sélectionner le programme LAIT CHAUD AVEC MOUSSE EPAISSE.


Appuyer sur la touche START / STOP et actionner la chocolatière/mousseur de lait, puis attendre que la fonction soit terminée.

Verser le café aromatisé dans un verre, le filtrer avec le sucre selon votre goût, puis ajouter la boisson chaude de soja fouettée et mélanger.

Ajouter la mousse, puis terminer la préparation en saupoudrant de cannelle et en ajoutant un demi-brin de groseille.

Servir le cappuccino macchiato de soja à la cannelle chaud.



 5 minutes

 Facile

 2 verres

INGRÉDIENTS

60 ml de café américain
30 ml de crème de whisky
20 ml de crème liquide
1 orange
Crème fouettée
Sucre de canne

CRÈME DE CAFÉ AU WHISKY AVEC CRÈME FOUETTÉE À L'ORANGE

Préparer le café américain.


Verser la crème liquide, la crème de whisky et le sucre de canne dans la chocolatière/mousseur de lait, fermer le couvercle, puis sélectionner le programme LAIT CHAUD.

Appuyer sur la touche START / STOP et actionner la chocolatière/mousseur de lait, puis attendre que la fonction soit terminée.


Verser la crème de café dans un verre, puis ajouter la crème fouettée et terminer la préparation avec un zeste d'orange râpé.

Servir la crème de café au whisky chaude.



 5 minutes

 Facile

 2 verres

INGRÉDIENTS

250 ml de boisson aux amandes
80 g de crème de pistache
20 g de pistaches entières grillées
Sucre

BOISSON AUX AMANDES AVEC CRÈME DE PISTACHE ET SES GRAINS

Verser la boisson aux amandes dans la chocolatière/mousseur de lait, fermer le couvercle, puis sélectionner le programme LAIT CHAUD AVEC MOUSSE EPAISSE.


Appuyer sur la touche START / STOP et actionner la chocolatière/mousseur de lait, puis attendre que la fonction soit terminée.


Verser la crème de pistache dans un verre avec le sucre selon votre goût, puis ajouter la boisson chaude fouettée aux amandes et enfin mélanger.


Ajouter la mousse, puis terminer la préparation en saupoudrant de pistaches grillées.

Servir la boisson aux amandes et à la pistache chaude.



 10 minutes

 Moyen

 2 verres

INGRÉDIENTS

250 ml de lait entier

100 g de chocolat blanc

40 g de caramel au beurre de cacahuètes

25 g de cacahuètes

Flocons de sel

CHOCOLAT BLANC CHAUD AU CAMEL DE CACAHUÈTES ET CACAHUÈTES GRILLÉES SALÉES

Verser le lait et le chocolat blanc coupé en morceaux dans la chocolatière/mousseur de lait, fermer le couvercle, puis sélectionner le programme CHOCOLAT CHAUD.

Appuyer sur la touche START / STOP et actionner la chocolatière/mousseur de lait, puis attendre que la fonction soit terminée.

Verser le chocolat chaud dans un verre, puis ajouter le caramel au beurre de cacahuètes et terminer la préparation avec les cacahuètes grillées et les flocons de sel.

Servir le chocolat blanc au caramel de cacahuètes chaud.



smeg.fr

