



MILK FROTHER

DO717MF

RECEPTEN - RECETTES - REZEPTE - RECIPES

DOMO
A party at home!



MATCHA TEA LATTE

NL

INGREDIËNTEN:

150 ml melk
100 ml water
1 tl matchapoeder
1 tl vloeibare honing

BEREIDING:

Verwarm en schuim de melk op met de melkopschuimer. Zet ondertussen een kopje matcha thee. Kook 100 ml water en laat even afkoelen. Voeg 1 tl matchapoeder toe en roer tot het poeder opgelost is. Giet de melk in een mok en voeg de thee toe. Besprenkel het geheel met de honing.

LATTE AU THÉ MATCHA

FR

INGRÉDIENTS :

150 ml de lait
100 ml d'eau
1 c. à café de poudre de matcha
1 c. à café de miel liquide

PRÉPARATION :

Chauffez le lait et faites-le mousser avec le mousser à lait. Pendant ce temps, préparez une tasse de thé matcha. Portez 100 ml d'eau à ébullition et laissez refroidir. Ajoutez une cuillère à café de poudre de matcha et mélangez jusqu'à ce que la poudre soit dissoute. Versez le lait dans une tasse et ajoutez le thé. Versez le miel par-dessus.

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.

MATCHA TEA LATTE

DU

ZUTATEN:

150 ml Milch
100 ml Wasser
1 TL Matcha-Pulver
1 TL flüssiger Honig

ZUBEREITUNG:

Die Milch mit dem Milchaufschäumer erwärmen und aufschäumen. In der Zwischenzeit eine Tasse Matcha-Tee zubereiten. 100 ml Wasser aufkochen und kurz abkühlen lassen. 1 TL Matcha-Pulver hinzugeben und umrühren bis das Pulver sich aufgelöst hat. Die Milch in eine Tasse gießen und den Tee hinzugeben. Mit dem Honig beträufeln.



CAFÉ FRAPPÉ

NL

INGREDIËNTEN:

2 tl vanillesuiker
150 ml volle melk
2 espresso's (of 1 kop koffie)
5 à 6 ijsblokjes

BEREIDING:

Maak een kop gewone koffie of 2 espresso's en laat deze afkoelen. Doe de vanillesuiker en de melk in de melkopschuimer. Schuim de melk op met de koude stand. Giet de opgeschuimde melk in een gekoeld glas, voeg de ijsblokjes toe en overgiet met de koude koffie.

CAFÉ FRAPPÉ

FR

INGRÉDIENTS :

2 c. à café de sucre vanillé
150 ml de lait entier
2 expressos (ou 1 tasse de café)
5 à 6 glaçons

PRÉPARATION :

Préparez une tasse de café ordinaire ou 2 expressos et laissez refroidir. Mettez le sucre vanillé et le lait dans le mousser à lait. Faites mousser le lait à froid. Versez le lait moussé dans un verre frappé, ajoutez les glaçons et couvrez avec le café froid.

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.

CAFÉ FRAPPÉ

DU

ZUTATEN:

2 TL Vanillezucker
150 ml Vollmilch
2 Espresso (oder 1 Tasse Kaffee)
5 bis 6 Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Eine Tasse Kaffee oder 2 Espresso zubereiten und abkühlen lassen. Den Vanillezucker und die Milch in den Milchaufschäumer geben. Die Milch auf Kalteinstellung aufschäumen. Die aufgeschäumte Milch in ein gekühltes Glas gießen, die Eiswürfel hinzugeben und mit dem kalten Kaffee übergießen.



CHOCOLADE-AMANDELMELK

NL

INGREDIËNTEN:

160 ml amandelmelk
10 g chocoladedruppels
½ vanillestokje
afwerking: slagroom en cacaopoeder

BEREIDING:

Snijd het vanillestokje in de lengte door, schraap het uit en voeg dit toe aan de melk. Verhit de amandelmelk met vanille in de melkopschuimer. Doe de chocoladedruppels in een glas of mok. Giet de warme melk over de chocolade. Werk af met slagroom en cacaopoeder.

CHOCOLAT AU LAIT D'AMANDE

FR

INGRÉDIENTS :

160 ml de lait d'amande
10 g de pépites de chocolat
½ gousse de vanille
décoration : crème fouettée et poudre de cacao

PRÉPARATION :

Coupez la gousse de vanille en deux dans la longueur, grattez l'intérieur et ajoutez les grains et la gousse au lait. Faites chauffer le lait d'amande vanillé dans le mousser à lait. Mettez les pépites de chocolat dans un verre ou une tasse. Versez le lait chaud sur le chocolat. Décorez avec la crème fouettée et la poudre de cacao.

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.

SCHOKOLADEN-MANDELMILCH

DU

ZUTATEN:

160 ml Mandelmilch
10 g Schokoladentropfen
½ Vanilleschote
Verzierung: Schlagsahne und Kakaopulver

ZUBEREITUNG:

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zur Milch geben. Die Mandelmilch mit Vanille im Milchaufschäumer erwärmen. Die Schokoladentropfen in ein Glas oder eine Tasse geben. Die warme Milch über die Schokolade gießen. Mit Schlagsahne und Kakaopulver verzieren.



CARAMEL MACCHIATO

NL

INGREDIËNTEN:

2 el karamelsiroop
125 ml espresso
250 ml volle melk
3 el karamelsaus

BEREIDING:

Doe de espresso in een mok, voeg de karamelsiroop toe en roer. Verwarm en schuim de melk op in de melkopschuimer en voeg het toe aan de koffie. Werk af met de karamelsaus.

CARAMEL MACCHIATO

FR

INGRÉDIENTS :

2 c. à s. de sirop de caramel
125 ml d'expresso
250 ml de lait entier
3 c. à s. de sauce au caramel

PRÉPARATION :

Préparez l'expresso dans une tasse, ajoutez le sirop de caramel et mélangez. Chauffez le lait et faites-le mousser dans le mousser à lait, puis ajoutez-le au café. Décorez avec la sauce au caramel.

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.

KARAMELL-MACCHIATO

DU

ZUTATEN:

2 EL Karamellsirup
125 ml Espresso
250 ml Vollmilch
3 EL Karamellsoße

ZUBEREITUNG:

Den Espresso in eine Tasse gießen, den Karamellsirup hinzugeben und umrühren. Die Milch mit dem Milchaufschäumer erwärmen und aufschäumen und zum Kaffee hinzugeben. Mit der Karamellsoße verzieren.



COOKIE LATTE

NL

INGREDIËNTEN:

2 el speculaaspasta
2 espresso's
200 ml melk
afwerking: slagroom en speculaaskoekjes

BEREIDING:

Doe de speculaaspasta in een glas of mok. Schenk hier de espresso overheen. Verwarm en schuim de melk op met de melkopschuimer en voeg toe. Werk de latte af met slagroom en decoreer met gekruimelde speculaaskoekjes.

LATTE AU COOKIE

FR

INGRÉDIENTS :

2 c. à s. de pâte de spéculoos
2 espressos
200 ml de lait
décoration : crème fouettée et biscuits spéculoos

PRÉPARATION :

Mettez la pâte de spéculoos dans un verre ou une tasse. Versez l'expresso par-dessus. Chauffez le lait et faites-le mousser avec le mousseur à lait, puis ajoutez-le dans la tasse. Décorez avec la crème fouettée et les biscuits spéculoos émiettés.

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.

COOKIE LATTE

DU

ZUTATEN:

2 EL Spekulatius-Paste
2 Espresso
200 ml Milch
Verzierung: Schlagsahne und Spekulatius-Kekse

ZUBEREITUNG:

Die Spekulatius-Paste in ein Glas oder eine Tasse geben. Mit dem Espresso übergießen. Die Milch mit dem Milchaufschäumer erwärmen und aufschäumen und hinzugeben. Den Latte mit Sahne und zerkrümelten Spekulatius-Keksen verzieren.



WARME MELK MET KANEEL

NL

INGREDIËNTEN:

2 koppen volle melk
1 zakjes vanillesuiker
½ vanillestokje
afwerking: kaneelstokje en kaneelpoeder

BEREIDING:

Snij het vanillestokje in de lengte door, schraap het uit en voeg dit toe aan de melk. Voeg de vanillesuiker toe en verhit de melk in de melkopschuimer. Schenk de melk uit en roer het geheel door met het kaneelstokje. Laat het kaneelstokje nog even intrekken voor extra smaak. Werk af met kaneelpoeder naar wens.

LAIT CHAUD À LA CANNELLE

FR

INGRÉDIENTS :

2 tasses de lait entier
1 sachet de sucre vanillé
½ gousse de vanille
décoration : bâton de cannelle et poudre de cannelle

PRÉPARATION :

Coupez la gousse de vanille en deux dans la longueur, grattez l'intérieur et ajoutez les grains et la gousse au lait. Ajoutez le sucre vanillé et chauffez le lait dans le mousser à lait. Versez le lait et mélangez le tout avec le bâton de cannelle. Laissez le bâton de cannelle infuser pour plus de goût. Décorez avec la poudre de cannelle selon votre goût.

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.

WARME MILCH MIT ZIMT

DU

ZUTATEN:

2 Tassen Vollmilch
1 Tütchen Vanillezucker
½ Vanilleschote
Verzierung: Zimtstange und Zimtpulver

ZUBEREITUNG:

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zur Milch geben. Den Vanillezucker hinzugeben und die Milch im Milchaufschäumer erwärmen. Die Milch eingießen und alles mit einer Zimtstange umrühren. Die Zimtstange für mehr Geschmack noch etwas einziehen lassen. Nach Wunsch mit dem Zimtpulver verzieren.



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