



LATTE SPECIALS
MADE EASY



RED VELVET *Latte*

Ingrediënten voor 1 liter siroop

1	liter	bietensap
200	gram	suiker
450	ml	Monin witte chocolade siroop

vanille extract of ½ vanille stokje

Vorbereiding

Kook de bietensap in met suiker en vanille extract of stokje.

Laat het afkoelen en voeg de Monin siroop toe. Bewaar in een afgesloten schenkfles.

Ingrediënten latte

30	ml	red velvet siroop
265	ml	Lattiz melkschuim
30	ml	espresso

eetbare bloem en/of gevriesdroogde framboos

Bereidingswijze

1. Schenk een laagje red velvet siroop in het glas
2. Schenk de lattiz melk voorzichtig langs de rand van het glas op de siroop. Stop met schenken tot enkele millimeters onder de rand.
3. Schenk als laatste de espresso vanuit een kannetje in kleine rondjes op het melkschuim. Op deze manier ontstaan er mooie laagjes.
4. Garneer de latte met een eetbare bloem en/of gevriesdroogde framboos.

Variatie

Maak ook eens een red velvet cappuccino. Schenk de red velvet siroop bij de espresso voor een mooie roodroze kleur in je latte art.



DANDELION GINGER *Latte*

Ingrediënten

voor 2 liter dandelion - ginger mix

10	zakjes	dandelion thee (evt. kamille thee)
2	eetlepels	kurkuma
150	gram	verse gember, in dunne plakjes

Vorbereiding

Breng twee liter water aan de kook en voeg de zakjes dandelion thee, kurkuma en verse gember toe. Breng aan de kook en laat 30 minuten trekken. Koel af en laat een paar uur staan. Giet af door een bolzeef. Bewaar de mix in een handige spuitfles.

Ingrediënten latte

30	ml	dandelion – ginger mix
275	ml	Lattiz melkschuim
		kurkuma of kruidnagel

Bereidingswijze

1. Schenk de mix in het glas.
2. Schenk de Lattiz melk op de mix. Stop met schenken tot enkele millimeters onder de rand.
3. Garneer de latte met een kruid naar wens, zoals kurkuma.

Variatie

Maak deze latte a la minute. Zet een half kopje dandelion thee en voeg 1 theelepel kurkuma toe en verse gember rasp. Schenk de Lattiz melk op de thee en serveer met de garnering.



BOSVRUCHTEN MILKSHAKE *Latte*

Ingrediënten

30	gram	aardbeien fruitpuree (Boiron spuitfles)
125	gram	ijsblokjes
30	gr	bosvruchten (diepvries)
160	ml	Lattiz melkschuim



Bereidingswijze

1. Spuit onder in het glas ongeveer 1 cm fruitpuree.
2. Vul het glas tot boven de rand met ijsblokjes.
3. Voeg een schepje bosvruchten toe.
4. Schenk de Lattiz melk op de ijsblokjes tot het glas vol is.
5. Serveer met lepel en laat de gasten zelf hun milkshake roeren.



KARDEMOM ROZEN *Latte*

Ingrediënten voor 1 liter siroop

60	gram	kardemom
50	gram	suiker
1	liter	water
100	ml	rozenwater

Vorbereiding

Breng 1 liter water aan de kook en voeg de suiker en kardemom toe. Laat de siroop ongeveer 10 minuten doorkoken. Koel af en giet door een bolzeef. Schenk het rozenwater erbij en giet in een afgesloten schenkfles.

Geen tijd?

Gebruik Monin siroop kardemom en Monin siroop rozen

Ingrediënten latte

20	ml	kardemom – rozen siroop
30	ml	espresso
275	ml	Lattiz melkschuim
		frambozen poeder
		gedroogde roosjes of hibiscus blaadjes

Bereidingswijze

1. Schenk 20 ml siroop in het glas.
2. Schenk de Lattiz melk op de siroop. Stop met schenken tot enkele millimeters onder de rand.
3. Schenk de espresso rustig in het midden van de melk. Draai rondjes voor mooie zichtbare laagjes.
4. Garneer de latte met gedroogde rozenblaadjes en frambozenpoeder.

Variatie

- Tip 1: Serveer deze latte ook als ijslatte door ijsklontjes toe te voegen
- Tip 2: Serveer de latte ook eens zonder espresso



VANILLE ICE Latte

Ingrediënten

20	ml	Monin Vanille siroop
125	gr	ijsblokjes
30	ml	espresso
160	ml	Lattiz Melkschuim



Bereidingswijze

1. Vul het glas tot de rand met ijsblokjes.
2. Schenk de vanille siroop over het ijs.
3. Schenk de Lattiz melk op de ijsblokjes tot ongeveer 1 cm onder de rand.
4. Schenk de espresso van boven in het glas en serveer!



FrieslandCampina 
nourishing by nature



www.lattiz.nl