

ちょっと工夫して (ラズベリーラテ)

ICE

アイス カフェラテのアレンジメニュー。

ラズベリーシロップを使って、甘みと風味、見た目の鮮やかさをプラス。

〔材料〕

- * エスプレッソ・・・40ml
- * 牛乳・・・120ml
- * トラーニ ラズベリーシロップ・・・16ml (2push)

〔作り方〕

- ① グラスへ氷を適量入れ、ラズベリーシロップと牛乳を注ぎ、ステアする。
- ② エスプレッソを抽出し、氷の上からゆっくりと注ぐ。



エスプレッソの応用例（アフォガート）

ICE



アフォガートとはイタリア語で「溺れた（アイスクリーム）」の意。アイスクリームにエスプレッソを少量（約20～30cc）注ぎます。クラシックメニューですが、若いオーナーには知らない方もいるため再提案してみてもは。

冷たいアイスクリームと温かいエスプレッソ。
1年中提供でき、女性にも男性にも喜ばれる大人のデザートです。

↓バニラアイスばかりではなく、ほかの味にもトライしてみてもは！



ストロベリー・ラテ

De'Longhi
ESPRESSO COCKTAIL



ストロベリーリキュールとミルク、エスプレッソのグラデーションが美しい、見た目にも鮮やかな「女子会」向きカクテル。

【レシピ】

エスプレッソ 30ml

牛乳 50ml

ストロベリーリキュール 15ml

【作り方】

氷を入れたグラスにストロベリーリキュールを注ぎ、その上から牛乳、エスプレッソをゆっくり注ぎます。



ビターカレーア | カクテル

De'Longhi
ESPRESSO COCKTAIL



香り高いエスプレッソとカレーアを合わせ、
大人なカクテルに仕上げました。

〔材料〕

- *エスプレッソ・・・40ml
- *牛乳・・・50ml
- *カレーアリキュール・・・20ml

〔作り方〕

- ① グラスに氷を入れ、カレーアリキュールを注ぐ。
- ② 牛乳を氷に当てながら、ゆっくりと注ぐ。
- ③ エスプレッソを抽出し、氷に当てながらゆっくりと注ぐ。



<デロンギ提供>