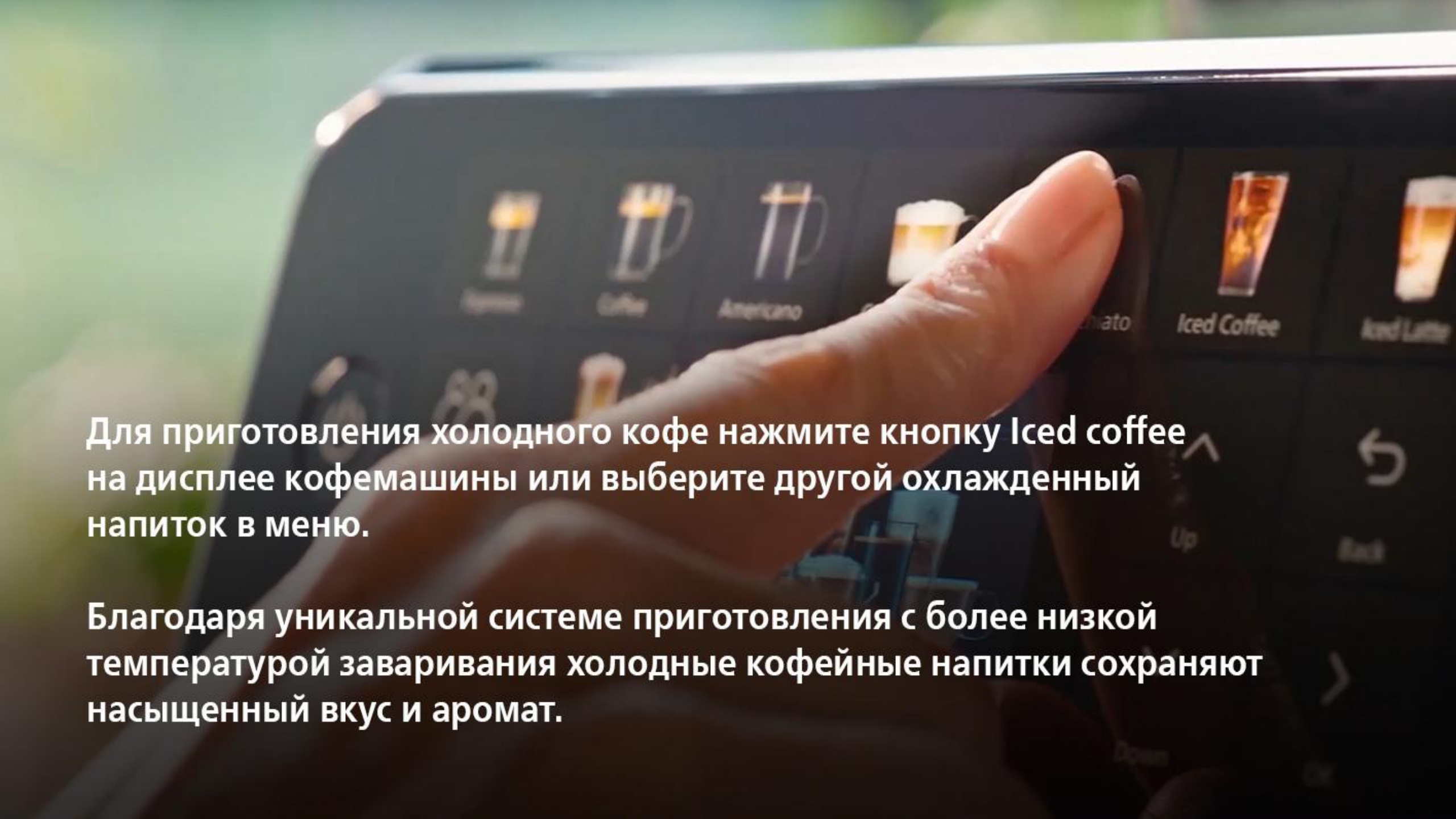




Для приготовления холодного кофе нажмите кнопку Iced coffee на дисплее кофемашины или выберите другой охлажденный напиток в меню.

Благодаря уникальной системе приготовления с более низкой температурой заваривания холодные кофейные напитки сохраняют насыщенный вкус и аромат.

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ СО ЛЬДОМ

Ингредиенты (на бокал 350 мл)

- Лед — 6–8 кубиков
- Сироп — 1 ч. л. или по вкусу
- Холодный кофе — 90 мл

Приготовление

1. Выберите режим приготовления холодного кофе Iced coffee, положите в бокал 6–8 кубиков льда, добавьте сироп.
2. Выберите желаемую крепость напитка, установите объем 90 мл и нажмите ОК.
3. По готовности перемешайте напиток и подавайте.

*Для рецепта вы можете использовать холодный черный кофе, охлажденный американо или охлажденный эспрессо. Вы можете кастомизировать напиток по вашему вкусу.



БАМБЛ-КОФЕ

Ингредиенты (на бокал 365 мл)

- Лед — 6–8 кубиков
- Кленовый сироп — 1–2 ст. л.
- Ледяной апельсиновый сок — 100 мл
- Холодный кофе — 60 мл

Приготовление

1. Налейте в бокал сироп. Выберите режим приготовления холодного кофе «Iced coffee», положите в бокал 6–8 кубиков льда.
2. Налейте апельсиновый сок.
3. Выберите желаемую крепость кофе, установите объем 60 мл и нажмите «ОК». Подавайте напиток с трубочкой.

*Для рецепта вы можете использовать холодный черный кофе, охлажденный американо или охлажденный эспрессо. Вы можете кастомизировать напиток по вашему вкусу.





КОФЕЙНЫЙ ЛИМОНАД

Ингредиенты (на бокал 400 мл)

- Лед — 6–8 кубиков
- Свежевыжатый сок лимона — 2 ст. л.
- Ломтики лимона для украшения — 2–4 шт.
- Сладкая газированная вода с соком лимона и лайма — 100 мл
- Холодный кофе — 60 мл

Приготовление

1. Налейте в бокал сок лимона. Вы можете выжать сок прямо в бокал перед приготовлением напитка. Выберите режим приготовления холодного кофе «Iced coffee», положите в бокал ломтики лимона и 6–8 кубиков льда.
2. Налейте сладкую газированную воду.
3. Выберите желаемую крепость кофе, установите объем 60 мл и нажмите «ОК». Подавайте напиток с трубочкой.

*Для рецепта вы можете использовать холодный черный кофе, охлажденный американо или охлажденный эспрессо. Вы можете кастомизировать напиток по вашему вкусу.

ЭСПРЕССО-ТОНИК С ГРЕЙПФРУТОМ

Ингредиенты (на бокал 400–450 мл)

- Лед — 6–8 кубиков
- Ломтик грейпфрута — 1 шт.
(2–3 ст. л. свежавыжатого сока)
- Сироп — 1–2 ст. л.
- Тоник «Индиан» — 100 мл
- Холодный кофе — 60–90 мл

Приготовление

1. Выжмите в бокал сок грейпфрута. Выберите режим приготовления холодного кофе «Iced coffee» и положите в бокал 6–8 кубиков льда.
2. Налейте тоник.
3. Выберите желаемую крепость кофе, установите объем 60 мл или 90 мл, в зависимости от предпочтений и величины бокала, и нажмите «ОК». Подавайте напиток с трубочкой.

*Для рецепта вы можете использовать холодный черный кофе, охлажденный американо или охлажденный эспрессо. Вы можете кастомизировать напиток по вашему вкусу.





ХОЛОДНЫЙ ЛАТТЕ НА МИНДАЛЬНОМ ИЛИ КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

Ингредиенты (на бокал 400–450 мл)

- Лед — 6–8 кубиков
- Миндальное или кокосовое молоко — 150 мл
- Холодный кофе — 90 мл

Приготовление

1. Выберите режим приготовления холодного кофе «Iced coffee», положите в бокал 6–8 кубиков льда.
2. Налейте растительное молоко.
3. Выберите желаемую крепость кофе, установите объем 90 мл и нажмите «ОК». Перед подачей напиток можно перемешать.

*Для рецепта вы можете использовать холодный черный кофе, охлажденный американо или охлажденный эспрессо. Вы можете кастомизировать напиток по вашему вкусу.

ХОЛОДНЫЙ ЛАТТЕ СО СГУЩЕНКОЙ

Ингредиенты (на бокал 400 мл)

- Сгущенное молоко — 2 ст. л.
- Молоко — 200 мл
- Холодный кофе — 60 мл
- Лед — несколько кубиков

Приготовление

1. Налейте в бокал сгущенное молоко.
2. Выберите режим приготовления холодного кофе «Iced coffee». Выберите желаемую крепость кофе, установите объем 60 мл и нажмите «ОК».
3. Перемешайте кофе со сгущенкой до однородности. Налейте молоко и снова перемешайте. Добавьте лед по желанию.

*Для рецепта вы можете использовать холодный черный кофе, охлажденный американо или охлажденный эспрессо. Вы можете кастомизировать напиток по вашему вкусу.





АФФОГАТО (кофе с мороженым)

Ингредиенты (на бокал 300 мл)

- Пломбир — 2 шарика
- Холодный кофе — 120 мл
- Шоколадная крошка или измельченные орешки для подачи — по вкусу и по желанию

Приготовление

1. Положите в бокал 2 шарика мороженого.
2. Налейте растительное молоко.
3. Выберите режим приготовления холодного кофе «Iced coffee». Выберите желаемую крепость кофе, установите объем 120 мл и нажмите «ОК». По желанию посыпьте шоколадной крошкой или измельченными орешками.

*Для рецепта вы можете использовать холодный черный кофе, охлажденный американо или охлажденный эспрессо. Вы можете кастомизировать напиток по вашему вкусу.