Espresso im Herbst

Rezepte für die gemütliche Zeit

JOLIENTE

KAFFEERÖSTEREI

Bringen Sie Abwechslung in Ihre Karte

Wir haben drei Espresso-basierte Rezepte für Sie zusammengestellt, mit denen Sie Ihre Gäste überraschen und verwöhnen können.

Einfache Zubereitung

Alle Rezepte sind darauf ausgelegt, dass sie sowohl mit dem Vollautomaten als auch mit dem Siebträger zubereitet werden können

Wenige Zutaten

Um unsere Rezepte möglichst schnell und unkompliziert umsetzen zu können, verwenden wir nur wenige Zutaten.

Unser Entdecker ist immer auf der Suche nach den neuesten Trends.

Espresso Dolce

Espresso Dolce

Der Espresso umschließt den Schokotrüffel und lässt ihn schmelzen.

Zutaten

Einen Schokotrüffel oder ein Stück Nougat (Haselnussgroß)
Einen Espresso

Zubereitung

Legen Sie den Trüffel oder das Stück Nougat in die Espressotasse und lassen Sie den Espresso einfach darauf laufen.
Die Kombination aus Espresso und geschmolzenem Trüffel/Nougat ergibt eine herrlich cremige Kaffee-Schoko-Bombe.
Garantiert nicht nur was für Naschkatzen!

Wir empfehlen unseren Espresso Fortissimo oder Espresso Puro. Die nussig-schokoladigen Noten dieser Espressi runden den Geschmack perfekt ab!

JOLLENTE
Pumpkin-Spice-Latte

Pumpkin-Spice Latte

Das Kürbispüree tropft in den Latte Macchiato

Zutaten

Latte Macchiato Glas
1 EL feines Kürbispüree,
1 TL Pumpkin Spice Gewürzmix
1 TL Zuckersirup
Milchschaum
Espresso
Zimtstange

Zubereitung

Kürbispüree mit Zuckersirup und Gewürzmischung verrühren. Heißen Milchschaum in das Glas geben, Espresso und Kürbis-Gewürz-Mischung hinzugeben.

Mit Zimtstange statt Löffel anrichten und servieren.

(Das Kürbispüree kann man gut in größeren Mengen vorbereiten und einfrieren)

Wir empfehlen unseren Espresso Puro. Die kräftigen Noten von dunkler Schokolade runden den Pumpkin-Spice Latte perfekt ab.

Lebkuchen-Cappuccino

Lebkuchen - Cappuccino

Lebkuchen und Keks einfach auf den Cappuccino streuen

Zutaten

Cappuccinotasse
1 TL Lebkuchengewürz
Espresso
Heiße Milch
Sahne
Spekulatius- und Lebkuchenbrösel

Zubereitung

Verrühren Sie das Lebkuchengewürz mit dem Espresso und gießen Sie die Tasse mit heißer Milch auf. Toppen Sie die Tasse mit Sahne und garnieren sie den Lebkuchen-Kaffee den Bröseln vom Spekulatius und Lebkuchen

Wir empfehlen unseren Espresso Forte, die Noten von Milchschokolade ergänzen den Lebkuchen optimal.

Wir wünschen viel Spaß beim Probieren!

Wenn Sie Fragen zu unseren Rezepten haben,
schreiben Sie uns einfach eine Mail an
info@joliente.com

oder rufen Sie uns an.

Christian Cramer GmbH
Blaise-Pascal-Straße 3
32760 Detmold
Tel.: 05231 4411

Ulrich Schmidt GmbH
Von-Galen-Platz 1
49586 Neuenkirchen
Tel.: 05465 92220