



Granité au café Coffee Granita

Temps de préparation : 10 minutes + 4 h au congélateur

- Ingredients** pour 6 petits verres Nespresso de 5 oz/150 ml :
- 15 capsules de Cusi ou Decaffeinato Intenso (20 oz/600 ml)
 - 2.5 oz/60 g de sucre blanc en poudre

Versez le café dans une jatte et dissolvez le sucre en remuant. Laissez refroidir puis versez la préparation dans un contenant allant au congélateur (un moule à cake, par exemple). Congelez pendant 3 heures puis, à l'aide d'une petite fourchette, « cassez » en petits cristaux la glace qui commence à se former. Remettez au congélateur et répétez l'opération tous les quarts d'heure pendant une heure, jusqu'à ce que le café sucré se cristallise totalement en glace pilée. Placez la préparation au réfrigérateur 20 minutes avant de la déguster pour permettre aux cristaux de glace de se ramollir. Mélangez une dernière fois le granité avec une fourchette avant de le servir dans des petits verres bien frais.

Preparation time: 10 minutes + 4 hours in the freezer

- Ingredients** for 6 Nespresso small recipe glasses (5 oz/150 ml):
- 15 capsules of Cusi or Decaffeinato Intenso (to produce 20 oz/600 ml of espresso coffee)
 - 2.5 oz/60 g of sugar

Prepare your coffee and dissolve the sugar in the coffee. Leave to cool and then pour the mixture into a container suitable for freezing. Freeze for 3 hours then use a fork to "break" the ice, which will have started to form into small crystals. Place back in the freezer and repeat the previous step every 15 minutes for one hour until the sugared coffee has completely crystallized as crushed ice. Place the mixture in the refrigerator for 20 minutes to allow the ice crystals to soften. Mix the Granita one last time with a fork and serve in small, chilled glasses.



Café glacé au jus d'orange Iced coffee with orange juice

Temps de préparation : 5 minutes

- Ingredients** pour un grand verre à recettes Nespresso (12 oz/350 ml) :
- 1 capsule de Decaffeinato Lungo (3.75 oz/110 ml)
 - 15 ml de jus d'orange
 - 1 cuillerée à dessert (3 g) de sucre blanc en poudre
 - 5 glaçons

Préparez le café dans une grande tasse (3.75 oz/110 ml) et mélangez avec le sucre en poudre. Dans un shaker, ajoutez le café sucré et 3 glaçons pilés au jus d'orange bien frais. Agitez l'ensemble vigoureusement. Servez cette boisson dans un grand verre bien frais, accompagnée de 2 glaçons.

Preparation time: 5 minutes

- Ingredients** for 1 Nespresso large recipe glass (12 oz/350 ml):
- 1 capsule of Decaffeinato Lungo (to produce 3.75 oz/110 ml of lungo coffee)
 - 1 tablespoon/15 ml of cold orange juice
 - 1 teaspoon/3 g of sugar
 - 5 ice cubes

Prepare your coffee in a large cup (3.75 oz/110 ml), add the sugar and stir well. Pour the sugared coffee into a shaker along with the orange juice and 3 crushed ice cubes. Shake the mixture vigorously. Serve in a chilled, Nespresso large recipe glass with 2 more ice cubes.

NESPRESSO®

Offre Exclusive / Exclusive Offer

À / at 1101 LAURIER



Recevez un coffret découverte pour tout achat
d'une CitiZ&milk ou d'une Lattissima /
Receive a Tasting Box with your purchase of a
CitiZ&milk or a Lattissima Machine

