



Rezepte Eiskaffee Spezialitäten

Ice Espresso

Zubehör:

- Eiswürfelmaschine/Eiswürfelform
- kleines CUP&CINO Doppelwandglas (190 ml)

Rezept (alle Maschinen):

- befüllen Sie das Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln
- stellen Sie das Glas unter den Auslauf der Kaffeemaschine
- wählen Sie nach Bedarf einen einfachen oder einen doppelten Espresso



White Hill

Zubehör

- Eiswürfelmaschine/Eiswürfelform
- kleines CUP&CINO Doppelwandglas (190 ml)
- evtl. externer Milchaufschäumer

Rezept (Barista Lattico Serie und BaristaONE Serie)

- befüllen Sie das Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln
- stellen Sie das Glas unter den Auslauf der Kaffeemaschine
- wählen Sie den White Hill über das Getränke-Auswahlmenü



Rezept alle Maschinen

- befüllen Sie das Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln
- stellen Sie das Glas unter den Auslauf der Kaffeemaschine
- wählen Sie einen Espresso doppio
- gießen Sie kalten Milchschaum aus dem externen Milchaufschäumer über den Espresso

Ice Cappuccino

Zubehör

- Eiswürfelmaschine/Eiswürfelform
- großes CUP&CINO Macchiato-Glas (400 ml)
oder Ice-Shot Glas (340 ml)
- evtl. externer Milchaufschäumer

Rezept (Barista Lattico Serie und BaristaONE Serie):

- befüllen Sie das Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln
- stellen Sie das Glas unter den Auslauf der Kaffeemaschine
- wählen Sie im Getränke-Auswahlmenü den Ice Cappuccino

Rezept alle Maschinen

- befüllen Sie das Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln
- stellen Sie das Glas unter den Auslauf der Kaffeemaschine (wenn das Glas nicht unter die Maschine passt, nehmen Sie das 340 ml Ice-Shot Glas)
- wählen Sie einen Espresso doppio
- gießen Sie kalten Milchschaum aus dem externen Milchaufschäumer über den Espresso bis das Glas voll ist



Ice Macchiato

Zubehör:

- Eiswürfelmaschine/Eiswürfelform
- großes CUP&CINO Macchiato-Glas (400 ml)
oder Ice-Shot Glas (340 ml)
- evtl. externer Milchaufschäumer

Rezept für (Barista Lattico Serie und BaristaONE Serie):

- befüllen Sie das Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln
- stellen Sie das Glas unter den Auslauf der Kaffeemaschine
- wählen Sie den Ice Macchiato über das Getränke-Auswahlmenü

Rezept alle Maschinen

- befüllen Sie das Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln
- stellen Sie das Glas unter den Auslauf der Kaffeemaschine (wenn das Glas nicht unter die Maschine passt, nehmen Sie das 340 ml Ice-Shot Glas)
- wählen Sie einen einfachen Espresso
- gießen Sie das Glas bis zu ca. zwei Dritteln mit kalter Milch auf und befüllen es dann bis zum Rand mit kaltem Milchschaum aus dem externen Milchaufschäumer

Ice Caffè Latte

Zubehör:

- Eiswürfelmaschine/Eiswürfelform
- großes CUP&CINO Macchiato-Glas (400 ml) oder ICE-Shot Glas (340 ml)
- evtl. externer Milchaufschäumer

Rezept (Barista Lattico Serie und BaristaONE Serie):

- befüllen Sie das Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln
- stellen Sie das Glas unter den Auslauf der Kaffeemaschine
- wählen Sie im Getränke-Auswahlmenü den Ice Caffè Latte

Rezept alle Maschinen

- befüllen Sie das Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln
- stellen Sie das Glas unter den Auslauf der Kaffeemaschine (wenn das Glas nicht unter die Maschine passt, nehmen Sie das 340 ml Ice-Shot Glas)
- wählen Sie einen Caffè Creme
- gießen Sie das Glas bis zu ca. zwei Drittel mit kalter Milch auf und befüllen es dann bis zum Rand mit kaltem Milchschaum aus dem externen Milchaufschäumer

Ice Special

Zubehör:

- Eiswürfelmaschine/Eiswürfelform
- großes CUP&CINO Macchiato-Glas (400 ml) oder Ice-Shot Glas (380 ml)
- evtl. externer Milchaufschäumer
- Flavour nach Wahl

Rezept für (Barista Lattico Serie und BaristaONE Serie):

- befüllen Sie das Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln
- geben Sie einen Spritzer Flavour nach Wahl dazu
- stellen Sie das Glas unter den Auslauf der Kaffeemaschine
- wählen Sie den Ice Macchiato über das Getränke-Auswahlmenü



Rezept alle Maschinen

- geben Sie einen Spritzer Flavour nach Wahl in das Glas
- befüllen Sie es dann zur Hälfte mit Eiswürfeln
- stellen Sie das Glas unter den Auslauf der Kaffeemaschine (wenn das Glas nicht unter die Maschine passt, nehmen Sie das 380 ml Ice-Shot Glas)
- wählen Sie einen einfachen Espresso
- gießen Sie das Glas bis zu ca. zwei Drittel mit kalter Milch auf und befüllen es dann bis zum Rand mit kaltem Milchschaum aus dem externen Milchaufschäumer

Ice Kakao/Vanilla

Zubehör:

- Eiswürfelmaschine/Eiswürfelform
- großes CUP&CINO Macchiato-Glas (400 ml)
oder Ice-Shot Glas (340 ml)

Rezept

- befüllen Sie das Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln
- stellen Sie das Glas unter den Auslauf der Kaffeemaschine (wenn das Glas nicht unter die Maschine passt, nehmen Sie das 340 ml Ice-Shot Glas)
- wählen Sie im Getränke-Auswahlmenü den Ice Kakao/Ice Vanilla



Weiter Informationen zu den Getränken und das passende Zubehör finden Sie auf unserer Webseite

www.cupcino.com