S15 Recipe Book, il nuovo ricettario di MUMAC Academy

s15book-23cfc008

MUMAC Academy, l’Accademia della Macchina per Caffè di Gruppo Cimbali che dal 2014 promuove la cultura del caffè nel mondo, presenta S15 Recipe Book, una raccolta di ricette realizzate con la macchina per caffè espresso LaCimbali S15 Fully Automatic. Tante idee e suggerimenti utili e creativi per preparare bevande a base di espresso, latte, bevande vegetali, cioccolata, tè ma anche alcolici, per scandire ogni momento della giornata con una pausa di gusto.

Il ricettario è un book digitale che contiene 10 ricette ed è perfetto per chi possiede LaCimbali S15 Fully Automatic – piccola, pratica, hi-tech e intuitiva –che grazie alla sua tecnologia accompagna l’utente in tutte queste preparazioni e le rende ancora più semplici. Ma non solo: S15 Recipe Book – di cui sono disponibili i videotutorial dedicati -rappresenta una raccolta di suggerimenti originali anche per chi è un appassionato di caffè e desidera sperimentare ogni giorno nuove e originali ricette.

Partendo dal più semplice da preparare, il **London Fogè** la bevanda perfetta a base di tè che accompagna i momenti di relaxgrazie alle sue note dolci di vaniglia che bilanciano armoniosamente il gusto deciso del più classico dei tè, il nero Earl Grey.

Ingredienti:
• sciroppo di vaniglia 12ml (o una bustina di zucchero),
• una bustina di tè Early Grey,
• acqua calda 40-45 ml,
• latte caldo montato

Come prepararlo con la tua S15:
• Versare lo sciroppo di vaniglia (o la bustina di zucchero) nella tazza
• Nella stessa tazza, preparare un concentrato di tè con una bustina di tè Earl Grey e acqua calda erogata dalla S15

• Lasciare in infusione per 3-5 min
• Rimuovere la bustina di tè dalla tazza e mescolare
• Premere il pulsante “Latte” sul display della macchina e riempire la tazza con una calda schiuma di latte

Nuova interpretazione del cappuccino per gli amanti dei sapori speziati: il **Decaf Tiki Cappuccino**, ideale da consumare nei mesi autunnali, ha come base il caffè decaffeinato ed è ottimo per una pausa di gusto aromatico ed esotico, ma senza caffeina.

Ingredienti:
• 24ml sciroppo al Falernum (note di lime, mandorla e zenzero)
• Latte montato
• 1 espresso decaffeinato
• cannella in polvere

Come prepararlo con la tua S15:
• Versare lo sciroppo di falernum nella tazza
• Aprire lo sportello dedicato al caffè decaffeinato
• Selezionare il cappuccino sul display ed erogare sullo sciroppo
• Decorare la bevanda con una spolverata di cannella

Twisted Bee's Knees, una ricetta senza tempo rivisitata in chiave moderna,è una combinazione di un classico Bee’s Knees e dell’Espresso Tonic, una bevanda che si distingue per il suo equilibrio di agrumi, miele, alcol e caffè, un drink fresco e piacevole da preparare in occasioni speciali e in compagnia.

Ingredienti:
• doppio espresso
• 3,5 cl di sciroppo di miele (o miele)
• 5 cl di succo di limone
• 5 cl Gin
• ghiaccio
• 1 acqua tonica

Come prepararlo con la tua S15:
• Preparare un doppio espresso selezionando il tasto dedicato sul display della S15
• Frullare accuratamente lo sciroppo di miele, il succo di limone e il gin e utilizzare come base per il

cocktail

- Riempire un bicchiere alto di ghiaccio
- Aggiungere l’acqua tonica al bicchiere lasciando uno spazio di 2 cm in alto
- Terminare la bevanda versando l’espresso direttamente sull’acqua tonica