oursson

bon appétit

Rețete pentru spumantul de lapte

Cuprins

7 Spumă de lapte dulce
9 Spumă de lapte cu pudră de cacao
11 Spumă vanilată cu ciocolată caldă şi prăjituri
13 Cappuccino
15 Cicoare cu spumă de lapte
17 Frappe cu spumă de lapte
19 Suc de morcovi cu spumă de lapte
21 Desert de fructe cu spumă de lapte
23 Desert cu brânză, căpşuni şi spumă de lapte

Spumă de lapte dulce

Ingrediente:

Lapte ,1,5% grăsime.....100 g
Zahăr pudră.....5 g

Mod de preparare:

1. Turnaţi laptele cu zahărul pudră în recipientul aparatului de spumare.
2. Închideţi capacul şi apăsaţi butonul de pornire. Butonul va deveni albastru.
3. Turnaţi spuma de lapte obţinută într-o ceaşcă de cafea caldă şi savuraţi-o.

Puteţi presăra scorţişoară măcinată.

Folosiţi râşniţa multifuncţională Oursson, pentru a măcina condimente sau boabe de cafea.

Spumă de lapte cu pudră de cacao

Ingrediente:

Apă plată.....125 ml
Lapte praf.....1 lingură.
Pudră de cacao.....1 linguriţă.
Zahăr.....1 linguriţă.

Opţional:
Ciocolată amăruie rasă.....după gust.

Mod de preparare:

1. Turnaţi apa în recipientul aparatului de spumare şi adăugaţi toate ingredientele .
2. Închideţi capacul şi apăsaţi butonul de start.
3. Turnaţi băutura obţinută într-un pahar înalt şi ornaţi cu ciocolată rasă.

Acest cocktail vă va lumina starea de spirit în serile reci de iarnă.

Spumă vanilată cu ciocolată caldă şi prăjituri

Ingrediente:

Lapte.....100 ml
Zahăr vanilat.....5 g
Ciocolată caldă (preparată).....600 ml
Prăjituri.....3 buc.
Ciocolată rasă.....3 linguri.

Mod de preparare:

1. Turnaţi laptele în recipientul aparatului de spumare şi adăugaţi zahărul vanilat.
2. Închideţi capacul şi apăsaţi butonul de start. Butonul va deveni albastru.
3. Turnaţi în pahare ciocolata caldă (obţinută din plicuri cu pudră de ciocolată). Dacă doriţi adăugaţi zahăr
4. Turnaţi spuma de lapte deasupra băuturii de ciocolată caldă. Decoraţi cu ciocolată rasă şi serviţi cu prăjituri.

Pentru a obţine o aromă mai intensă adăugaţi zahăr vanilat şi în ciocolata caldă.

Cappuccino

Ingrediente:

Lapte, 3,5% grăsime.....150 ml
Cafea (proaspăt preparată).....450 ml
Zahăr.....3 linguriţe
Scorţişoară măcinată.....după gust
Beţişoare scorţişoară (pt. decor).....3 buc.

Mod de preparare:

1. Turnaţi laptele în recipientul aparatului de spumare a laptelui.
2. Închideţi capacul şi apăsaţi butonul de start. Butonul va deveni albastru.
3. Turnaţi cafeaua proaspăt preparată în ceşti mari. Dacă doriţi puteţi adăuga şi zahăr.
4. Turnaţi spuma de lapte deasupra cafelei, presăraţi scorţişoara măcinată şi zahărul. Puteţi face decoraţii în formă de inimă.
5. Savuraţi cu un beţişor de scorţişoară.

Este o versiune de cappuccino cu multă spumă de lapte foarte aerată.

Cicoare cu spumă de lapte

Ingrediente:

Lapte 1,5% grăsime.....100 ml
Cafea din cicoare (preparată).....600 ml
Biscuiţi din ovăz.....3 buc.

Mod de preparare:

1. Turnaţi laptele în recipientul aparatului de spumare a laptelui.
2. Închideţi capacul şi apăsaţi butonul de start. Butonul va deveni albastru.
3. Turnaţi în pahare băutura obţinută din pulbere de cicoare. Dacă doriţi adăugaţi zahăr
4. Turnaţi spuma de lapte deasupra cafelei din cicoare şi serviţi cu biscuiţi de ovăz.

Puteţi prepara o băutură din cicoare cu lapte fierbinte.

Frappe
cu spumă de lapte

Ingrediente:

Lapte 1,5% grăsime.....100 ml
Cafea (preparată).....150 ml
Frişcă 10% grăsime.....150 g
Cuburi de gheaţă.....300 g

Mod de preparare:

1. Turnaţi laptele în recipientul aparatului de spumare a laptelui.
2. Închideţi capacul şi apăsaţi butonul de start de trei ori în două secunde pentru a prepara spumă rece de lapte. Butonul va clipi intermitent albastru.
3. Turnaţi cafeaua proaspăt preparată într-un pahar înalt, adăugaţi frişca şi gheaţa zdrobită (Puteţi folosi blenderul Oursson pentru a zdrobi gheaţa).
4. Turnaţi spuma deasupra cafelei şi savuraţi-o.

Opţional puteţi adăuga zahăr după gust.

Suc de morcovi cu spumă de lapte

Ingrediente:

Lapte 1,5% grăsime.....100 ml
Suc de morcovi proaspeţi.....600 ml
Frunze verzi de mentă.....3 frunze

Mod de preparare:

1. Turnaţi sucul de morcovi într-un pahar înalt (Puteţi obţine suc de morcovi proaspăt folosind un storcător de fructe şi legume Oursson).
2. Turnaţi laptele în recipientul aparatului de spumare.
3. Închideţi capacul şi apăsaţi butonul de start de trei ori în două secunde pentru a prepara spumă rece de lapte. Butonul va clipi intermitent albastru.
4. Turnaţi spuma de lapte deasupra sucului de morcovi şi ornaţi cu frunze verzi de mentă.

Opţional puteţi adăuga şi frişcă de 10% grăsime.

Desert de fructe cu spumă de lapte

Ingrediente:

Lapte 1,5% grăsime.....100 ml
Lichior din fructe de pădure.....3 linguriţe.
Banane.....3 buc.
Căpşuni proaspete.....300 g
Frunze de mentă proaspătă.....5 buc.

Mod de preparare:

1. Tăiaţi bananele şi căpşunile. Aşezaţi-le într-un bol de sticlă sau un pahar mare.
2. Turnaţi laptele în recipientul aparatului de spumare.
3. Închideţi capacul şi apăsaţi butonul de start de trei ori în două secunde pentru a prepara spumă rece de lapte. Butonul va clipi intermitent albastru.
4. Adăugaţi lichiorul de fructe şi turnaţi deasupra spuma de lapte. Decoraţi cu frunze de mentă şi serviţi.

Puteţi obţine un smoothie dacă daţi prin blender bananele şi căpşunile.

Desert cu brânză, căpşuni şi spumă de lapte

Ingrediente:

Lapte 1,5% grăsime.....100 ml
Brânză de vaci.....450 g
Căpşuni proaspete .....150 g
Frunze de mentă proaspătă.....6 buc

Mod de preparare:

1. Turnaţi laptele în recipientul aparatului de spumare.
2. Închideţi capacul şi apăsaţi butonul de start de trei ori în două secunde pentru a prepara spumă rece de lapte. Butonul va clipi intermitent albastru.
3. Amestecaţi brânza moale de vaci cu căpşunile proaspete.
4. Turnaţi spuma de lapte deasupra, decoraţi cu frunze de mentă şi serviţi.

Opţional puteţi folosi cireşe, fructe de pădure sau gem de fructe.

www.oursson.ro

Telefon:
0731 164 000
0752 189 186