

**Boostez vos  
ventes avec nos  
spécialités Lattiz**





## Boostez vos ventes

Cette saison, nous avons une fois de plus développé de délicieux lattes pour vous. Par exemple, inspirez vos invités avec un bon latte au pain d'épice ou au tiramisu.

Lattiz vous aide à préparer ces spécialités avec une mousse de lait parfaite, simplement en appuyant sur un bouton.

Voulez-vous gâter vos invités avec de nouvelles promotions spéciales sur les lattes?

Alors inspirez-vous et boostez vos ventes!



# Latte macchiato

## Ingrédients

Lattiz mousse de lait  
30 ml espresso

## Préparation

- Placez le verre sous la machine et le remplir avec le lait Lattiz jusqu'à 1 cm du bord. Attendez que la mousse de lait et le lait chaud soient bien séparés.
- Versez l'espresso au milieu du verre.

## Variante

Vous pouvez également ajouter un sirop, tel que le sirop de caramel.

# Chocolat chaud

## Ingrédients

Lattiz mousse de lait  
25 gr de chocolat en poudre

## Préparation

- Mettez le chocolat en poudre dans le fond du verre.
- Placez le verre sous la machine et le remplir avec le lait Lattiz jusqu'à 2 cm du bord.
- Homogénéisez le tout.

## Variante

Servez ce chocolat chaud avec une délicieuse crème fouettée Debic.



# Gingerbread latte (pain d'épice)

## Ingrédients latte

- Lattiz mousse de lait
- 30 ml sirop de pain d'épice  
ou sirop maison
- 30 ml espresso

## Ingrédients pour 1 litre de sirop maison

- 1 cuillère à café cannelle
- 2 cuillère à café gingembre moulu
- 1/2 cuillère à café noix de muscade
- 200 gr sucre en poudre

## Préparation du sirop maison

- Porter à ébullition 1 litre d'eau.
- Ajouter les herbes.
- Faire cuire quelques minutes.
- Laisser refroidir.

## Préparation latte

- Versez les 30ml de sirop dans le verre.
- Placez le verre sous la machine et le remplir avec le lait Lattiz jusqu'à 1 cm du bord. Attendez que la mousse de lait et le lait chaud soient bien séparés.
- Préparez l'espresso et versez-le lentement dans le verre pour créer les couches de latte macchiato.





# Iced caramel latte

## Ingrédients

	Lattiz mousse de lait
30 ml	sirop de caramel Monin
125 gr	blocs de glace (pas de glace pilée)
30 ml	espresso

## Préparation

- Remplissez le verre des glaçons.
- Versez 30 ml sirop de caramel dans le verre.
- Penchez légèrement le verre et versez le lait Lattiz jusqu'à 1 cm du bord.
- Versez l'espresso au milieu du verre.

## Variante

Vous pouvez aussi ajouter un autre sirop comme par exemple: vanille, caramel ou noisette.

# Milkshake

## Ingrédients

	Lattiz mousse de lait
30 gr	de purée de fraises (bouteille à presser Boiron)
125 gr	de glaçons
30 gr	de fruits des bois (surgelés)

## Préparation

- Pressez 1 cm de purée de fruits dans le verre.
- Remplissez le verre de glaçons jusqu'au-dessus du bord.
- Ajoutez une poignée de fruits des bois.
- Versez le lait Lattiz au-dessus des glaçons jusqu'à remplir le verre.
- Servez avec une cuillère et laissez vos clients mélanger le milkshake.





# Tiramisu latte

## Ingrédients

- Lattiz mousse de lait
- 30 ml sirop Tiramisu
- 30 ml espresso
- Cannelle en poudre

## Préparation latte

- Verser les 30 ml de sirop dans le verre.
- Placez le verre sous la machine et le remplir avec le lait Lattiz jusqu'à 2 cm du bord.
- Attendez que la mousse de lait et le lait chaud soient bien séparés.
- Versez l'espresso au milieu du verre Garnir le Latte avec de la cannelle en poudre.

## Variante

Donnez à ce latte une touche différente en le servant avec de l'alcool.  
Pour cela, remplacez la moitié du sirop par de l'amaretto.

# Red velvet latte

## Ingrédients pour 1 litre de sirop

1 l de jus de betterave  
200 gr de sucre  
450 ml de sirop de chocolat blanc Monin  
Extrait de vanille ou une ½ gousse de vanille

## Ingrédients latte

Lattiz mousse de lait  
30 ml espresso  
30 ml de sirop Red velvet\*  
Framboise séchée

## Préparation du sirop Red velvet\*

Faites cuire 1 litre de jus de betterave avec 200 gr de sucre et un ½ bâtonnet de vanille. Laissez refroidir et ajoutez 450 ml de sirop de chocolat blanc Monin. Conserver au réfrigérateur dans un flacon fermé.

## Préparation latte

Versez les 30ml sirop le verre. Placez le verre sous la machine Lattiz et remplissez ce dernier. Ajoutez l'espresso dans le verre. Garnir avec framboise séchée



# Customisez les!

Surprenez vos clients avec des créations originales. Grâce à ces toppings et un peu de créativité, customisez vos lattes.



Sirop de caramel



Sirop de chocolat



Crème chantilly



Fraise lyophilisée



Cannelle



Framboise lyophilisée



Marshmallows



Granulés de sucre colorés



Copeaux de chocolat

## Faites votre propre freakshake:



**Freakshake fraise**

Sirop de fraise

Granulés de sucre colorés

Marshmallows

Bonbons



**Freakshake chocolat**

Sauce chocolat

Baton de chocolat

Biscuits Oreo



**Freakshake caramel**

Sauce caramel

Nougatine

Baton de caramel

Bonbon au caramel



**Découvrez plus sur [lattiz.com](https://lattiz.com)**