

Newsletter de l'entreprise membre Schaerer AG

Des spécialités de café exclusives pour la saison froide

schaerer
swiss coffee competence

Les recettes de café Schaerer feront oublier le blues hivernal à vos clients



Zuchwil, 09. Novembre 2022 - L'hiver approche et avec lui, non seulement la période la plus agréable de l'année, mais aussi une saison pleine de senteurs et de gourmandises alléchantes. Voici venu le moment de gâter vos clients avec des spécialités de café aromatiques de saison. Monika Oeggerli, experte en café et formatrice au Schaerer Coffee Competence Centre, a sélectionné cinq recettes avec lesquelles les professionnels de la gastronomie pourront éveiller la curiosité de leurs clients et leur faire découvrir de nouvelles expériences gustatives. Ces gourmandises de saison s'intègrent aisément dans la carte et se préparent facilement à l'aide des machines à café Schaerer. Les restaurateurs pourront ainsi

mettre en œuvre un nombre presque infini d'idées créatives et stimuler leurs ventes de boissons chaudes. Les machines à café Schaerer vous aideront également de manière optimale dans la préparation des deux spécialités véganes, à savoir l'«Espresso Conte d'hiver» et le «Pumpkin Spice Latte»: en effet, la combinaison de Best Foam et de Twin Milk permet de préparer de manière entièrement automatique des spécialités de café véganes de la plus haute qualité.

Grâce au système de lait Best Foam, les amateurs de café seront séduits par la qualité de la mousse, que la recette soit réalisée avec du lait de vache ou une alternative végane. Le système Twin Milk de Schaerer permet de stocker une boisson végétale parallèlement au lait. Lors de la sélection de la spécialité de café souhaitée, la bonne variante est automatiquement utilisée.

Conseils Schaerer pour un café particulièrement savoureux pendant la saison froide:

Café au miel et aux clous de girofle

Il suffit de piquer ces petites fleurs séchées dans une orange pour profiter d'une odeur évoquant les fêtes de fin d'année pendant plusieurs semaines. Mais cette épice donne également au café un délicieux arôme hivernal.

Préparation

Verser le chocolat liquéfié, le miel et la pincée de clous de girofle en poudre dans une tasse, ajouter le café crème et napper de mousse de lait.

Ingrédients

- 3 càc de chocolat liquide
- 1 càc de miel
- 1 pincée de clous de girofle en poudre
- 1 café crème
- Un peu de mousse de lait

Caffè Borgia

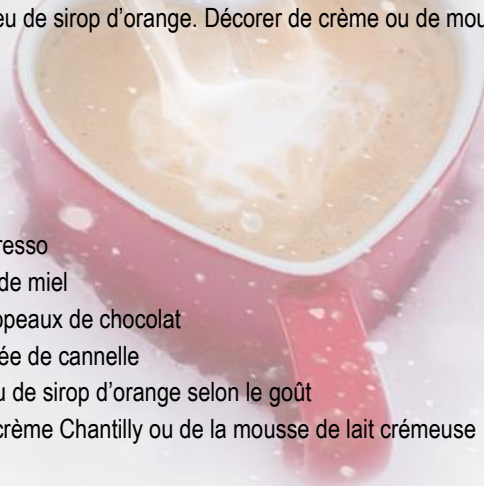
Les biscuits de Noël ne seraient pas aussi bons sans miel et sans cannelle. Associés à du café, ces ingrédients évoquent le pain d'épice maison de nos grands-mères.

Préparation

Dans une tasse à espresso suffisamment grande, mélanger l'espresso avec le miel, les copeaux de chocolat, un peu de cannelle et éventuellement un peu de sirop d'orange. Décorer de crème ou de mousse de lait.

Ingrédients

- 1 Espresso
- 1 càc de miel
- des copeaux de chocolat
- 1 pincée de cannelle
- un peu de sirop d'orange selon le goût
- de la crème Chantilly ou de la mousse de lait crémeuse



Cappuccino au Baileys

Un peu de liqueur de crème irlandaise et d'alcool associés à de la cannelle suffisent à réchauffer le cœur même par des températures glaciales.

Préparation

Faire chauffer le sucre et le Baileys, verser la préparation dans deux gobelets et préparer ensuite deux espresso (dans deux tasses). Saupoudrer de cannelle et servir.

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 2 càc de sucre brun
- 4 càs de Baileys (liqueur à base de whisky)
- 2 doubles espresso
- un peu de cannelle en poudre



Espresso Conte d'hiver (recette végétarienne)

L'association des dattes et des épices pour pain d'épices fait de cette spécialité la boisson idéale par une froide journée d'hiver.

Préparation

Verser le cappuccino dans une tasse. Ajouter les épices à pain d'épices lors de la distribution du lait. Verser ensuite le sirop de datte et napper de crème Chantilly, de poudre de cannelle et de morceaux de spéculos.

Ingrédients

- 1 cappuccino fraîchement préparé
- un peu de sirop de datte
- 1 à 2 càc d'épices à pain d'épices
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 spéculos végétariens
- de la crème Chantilly selon le goût

Pumpkin Spice Latte (végétarienne)

La cueillette des potirons annonce inéluctablement l'arrivée de l'hiver. Ce légume ne ravit pas que dans la cuisine. En effet, il se marie aussi à merveille avec le café et les boissons aux amandes.

Préparation

Préparer les espresso et chauffer la boisson aux amandes. Verser dans un grand pichet préchauffé, ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger avec un fouet. Servir ensuite dans deux grandes tasses et napper de mousse de lait en guise de «Topping».

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 1 à 2 Espresso, fraîchement préparés
- 450 ml de boisson aux amandes (préalablement chauffée)
- 4 càs de purée de potiron (préalablement réchauffée)
- 1 càc d'épices de potiron
- 1 càc de cannelle
- 1 càc de sirop d'agave
- 1 càc d'arôme naturel de vanille
- un peu de mousse de boisson aux amandes (chaude)

