

# COFFEE RECIPES





## MONUMENT GINGER

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
2 TL	gesüsste Kondensmilch	Ins Glas füllen
1 Prise	getrockneter Ingwer	Auf Kondensmilch geben
30 ml	Espresso	Eingiessen
20 ml	Milchschaum	Auffüllen

**TRINKGEFÄSS:** Glas 0,6 cl

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
2 tsp.	sweetened condensed milk	Pour into glass
1 pinch	dried ginger	Add to condensed milk
30 ml	espresso	Pour
20 ml	milk foam	Fill

**USE:** 0.6 cl glass

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
2 cuil. à c.	lait condensé sucré	Verser dans le verre
1 prise	gingembre séché le lait condensé	Saupoudrer sur
30 ml	espresso	Verser
20 ml	mousse de lait	Ajouter

**RÉCIPIENT À BOIRE:** verre de 0,6 cl



## PEPPER DUNE

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
2 TL	weisse Schokolade	Flüssig
1 Prise	weisser Pfeffer	Auf Schokolade geben
30 ml	Espresso	Eingiessen
20 ml	Milchschaum giessen	Auf den Espresso

**TRINKGEFÄSS:** Glas 0,6 cl

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
2 tsp.	white chocolate	Melted
1 pinch	white pepper	Sprinkle on chocolate
30 ml	espresso	Add
20 ml	milk foam espresso	Pour over the

**USE:** 0.6 cl glass

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
2 cuil. à c.	chocolat blanc	Liquide
1 prise	poivre blanc	Saupoudrer sur le chocolat
30 ml	espresso	Verser
20 ml	mousse de lait	Verser sur l'espresso

**RÉCIPIENT À BOIRE:** verre de 0,6 cl



## LEMON SWEETIE

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
10 ml	Rohrzuckersirup	In die Tasse geben
30 ml	Espresso	Eingiessen
1 Msp.	Zitronenschalenpaste	Zur Milch geben und schäumen
30 ml	Milchschaum	Auf den Espresso giessen

**TRINKGEFÄSS:** Tasse 0,6 cl

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
10 ml	cane sugar syrup	Pour into cup
30 ml	espresso	Add
To taste	lemon zest	Add to milk before frothing
30 ml	milk foam	Pour over the espresso

**USE:** 0.6 cl cup

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
10 ml	sirop de sucre de canne	Verser dans la tasse
30 ml	espresso	Verser
1 pointe	pâte de zeste de citron	Ajouter au lait et faire mousser
30 ml	mousse de lait	Verser sur l'espresso

**RÉCIPIENT À BOIRE:** tasse de 0,6 cl



## ORANGE TREASURE

### ORANGE TREASURE

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
2 TL	flüssige Schokolade	In die Tasse geben
30 ml	Espresso	Dazugeben
1 Msp.	Orangenschalenpaste	Zur Sahne geben
~30 ml	Sahne	Schaumig schlagen und auf das geben
Getränk		

**TRINKGEFÄSS:** Tasse 0,6 cl

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
2 tsp.	melted chocolate	Pour into cup
30 ml	espresso	Add
To taste	orange zest	Add to cream
~30 ml	cream	Whip until frothy
	and pour over	the drink

**USE:** 0.6 cl cup

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
2 cuil. à c.	chocolat liquide	Verser dans la tasse
30 ml	espresso	Ajouter
1 pointe	pâte de zeste d'orange	Ajouter à la crème liquide
~30 ml	crème liquide	Battre en chantilly et verser sur la boisson

**RÉCIPIENT À BOIRE:** tasse de 0,6 cl



## CHERRY LADY

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
2 TL	flüssige Schokolade	Ins Glas geben
2 cl	Kirschsirup	Dazugeben
30 ml	Espresso	Dazugeben
~30 ml	Sahne, geschlagen	Getränk dekorieren
Einige	Schokoraspel	Auf Sahnehaube verteilen

**TRINKGEFÄSS:** Glas 100 ml

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
2 tsp.	melted chocolate	Pour into glass
20 ml	cherry syrup	Add
30 ml	espresso	Add
~30 ml	cream, whipped	Decorate the drink
Some	grated chocolate	Sprinkle over the whipped-cream
	topping	

**USE:** 100 ml glass

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
2 cuil. à c.	chocolat liquide	Verser dans le verre
20 ml	sirop de cerise	Ajouter
30 ml	espresso	Ajouter
~30 ml	crème liquide battue	Décorer la boisson en chantilly
Un peu	chocolat râpé	Répartir sur la couche de crème

**RÉCIPIENT À BOIRE:** verre de 100 ml



## CLOVE HONEY

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
3 TL	Schokolade, flüssig	Alles in die Tasse
1 TL	Honig	geben
1 Prise	Nelke	
~90 ml	Café crème	Eingiessen
	Sahne	Im Shaker leicht aufschlagen und vorsichtig auf Getränk giessen

**TRINKGEFÄSS:** Tasse ~120 ml Inhalt

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
3 tsp.	melted chocolate	Pour into cup
1 tsp.	honey	Add
1 pinch	cloves	Add
~90 ml	coffee	Pour
To taste	cream	Shake lightly in a shaker and pour carefully over the drink

**USE:** ~120 ml cup

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
3 cuil. à c.	chocolat liquide	Verser tout dans la tasse
1 cuil. à c.	miel	Ajouter tout
1 prise	clou de girofle	
~90 ml	café crème	Verser
	Crème liquide	Faire monter légèrement dans le shaker et verser avec précaution sur la boisson

**RÉCIPIENT À BOIRE:** tasse, capacité ~120 ml



## CHOCOLATE SUNRISE



MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
2 TL	Schokolade, flüssig	In die Tasse geben
5 g	Orangenzucker	Dazugeben
~90 ml	Café crème	Eingiessen
~150 ml	cremiger Milchschaum	Auffüllen

**TRINKGEFÄSS:** Tasse ~250 ml Inhalt

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
2 tsp.	melted chocolate	Pour into cup
5 g	orange sugar	Add
~90 ml	coffee	Pour
~150 ml	creamy milk foam	Fill

**USE:** ~250 ml cup

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
2 cuil. à c.	chocolat liquide	Verser dans la tasse
5 g	sucre d'orange	Ajouter
~90 ml	café crème	Verser
~150 ml	mousse de lait crémeuse	Ajouter

**RÉCIPIENT À BOIRE:** tasse, capacité ~250 ml





## MISS MAPLE COFFEE

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
40 ml	Ahornsirup	In die Tasse geben
1 Prise	getrockneter Ingwer	Dazugeben
~90 ml	Café crème	Einfüllen
Evtl.	Kaffeesahne oder Schlagsahne	Dazuservieren

**TRINKGEFÄSS:** Tasse ~100 ml Inhalt

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
40 ml	maple syrup	Pour into cup
1 pinch	dried ginger	Add
~90 ml	coffee	Pour
Option:	milk, cream or whipped cream	Serve as accompagnement

**USE:** ~100 ml cup

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
40 ml	sirop d'érable	Verser dans la tasse
1 prise	gingembre séché	Ajouter
~90 ml	café crème	Verser
Évent	crème à café ou crème chantilly	Servir avec

**RÉCIPIENT À BOIRE:** tasse, capacité ~100 ml



## CHESTNUT NUGGET

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
30 ml	Espresso	In die Tasse füllen
1 TL	Marronipüree, süss	Vermischen, zusam-
~70 ml	Milch	men aufschäumen und
		zu Espresso dazu-
		geben
1 Msp.	Vanillepaste	Mischen, leicht schau-
30 ml	Sahne	mig schlagen, auf
	Cappuccino verteilen	

**TRINKGEFÄSS:** Tasse ~120 ml Inhalt

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
30 ml	espresso	Fill into cup
1 tsp.	sweet chestnut purée	Mix with milk
~70 ml	milk	Froth milk and add
	to espresso	
1 dash	vanilla paste	Add to cream
30 ml	cream	Whip slightly and
		spread over the
	cappuccino	

**USE:** ~120 ml cup

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
30 ml	espresso	Verser dans la tasse
1 cuil. à c.	purée de marrons sucrée	Mélanger, faire
~70 ml	lait	mousser ensemble et
		ajouter à l'espresso
1 pointe	pâte de vanille	Mélanger, faire monter
		légèrement
30 ml	crème liquide	répartir sur le
		cappuccino

**RÉCIPIENT À BOIRE:** tasse, capacité ~120 ml



## WHITE CHOCOLATE MARBLE

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
2 TL	weisse Schokolade, flüssig	In die Tasse füllen
5 ml	Orangenblütenaroma	Dazugeben
30 ml	Espresso	Dazugeben
1 Prise	Zimt	Dazugeben
~80 ml	cremiger Milchschaum	Auffüllen

**TRINKGEFÄSS:** Tasse ~120 ml Inhalt

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
2 tsp.	white chocolate, melted	Pour into cup
5 ml	orange blossom essence	Add
30 ml	espresso	Add
1 pinch	cinnamon	Add
~80 ml	creamy milk foam	Fill

**USE:** ~120 ml cup

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
2 cuil. à c.	chocolat blanc, liquide	Verser dans la tasse
5 ml	arôme de fleur d'oranger	Ajouter
30 ml	espresso	Ajouter
1 prise	cannelle	Ajouter
~80 ml	mousse de lait crémeuse	Ajouter

**RÉCIPIENT À BOIRE:** tasse, capacité ~120 ml



## SPICE ISLANDS

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
30 ml	Espresso	In die Tasse geben
80 ml	Milch	Gewürze zusammen
2 Prisen	Zimt	mit der Milch schäu-
1 Prise	Kardamom	men und auf den
Wenig	Nelken	Espresso giessen
Wenig	Pfeffer weiss	
Wenig	Chilipulver	

**TRINKGEFÄSS:** Tasse ~120 ml Inhalt

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
30 ml	espresso	Fill into cup
80 ml	milk	Froth up spices
2 pinches	cinnamon	with the milk
1 pinch	cardamom	and pour over
A few	cloves	the espresso
A little	white pepper	
A little	chilli powder	

**USE:** ~120ml cup

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
30 ml	espresso	Verser dans la tasse
80 ml	lait	Faire mousser le
2 prises	cannelle	lait avec les
1 prise	cardamome	épices et verser
Quelques	clous de girofle	sur l'espresso
Un peu	poivre blanc	
Un peu	poudre de chili	

**RÉCIPIENT À BOIRE:** tasse, capacité ~120 ml



## CRUSOE MINT

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
25 g	Dunkle Schokolade in Stücken	In Tasse geben und mit der Milch
30 ml	Milch, heiss	zusammen anrühren
30 ml	Espresso	Dazugeben
20 ml	Minzsirup	Mit Sahne leicht
30 ml	Sahne	schaumig schlagen und auf Getränk
	geben	

**TRINKGEFÄSS:** Tasse ~120 ml Inhalt

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
25 g	dark chocolate, pieces	Place into cup, stir together
30 ml	hot milk	with milk
30 ml	espresso	Add
20 ml	mint syrup	Add to cream
30 ml	cream	Whip slightly until
	frothy and pour over	the drink

**USE:** ~120 ml cup

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
25 g	chocolat noir en morceaux	Mettre dans la tasse et mélanger
30 ml	lait, chaud	avec le lait
30 ml	espresso	Ajouter
20 ml	sirop de menthe	Battre légèrement
30 ml	crème liquide	avec la crème liquide et verser sur la boisson

**RÉCIPIENT À BOIRE:** tasse, capacité ~120 ml



## CARAMEL EVEREST

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
20 ml	Karamellsirup	Ins Glas geben
200 ml	Milch	Milch mit Sirup schäumen, ins Glas füllen, stehen lassen
20 ml	Mandelsirup	
30 ml	Espresso	Langsam dazugeben

**TRINKGEFÄSS:** Glas 300 ml

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
20 ml	caramel syrup	Pour into glass
20 ml	almond syrup	Add to milk
200 ml	milk	Froth, pour into glass, let stand
30 ml	espresso	Add slowly

**USE:** 300 ml glass

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
20 ml de	sirop de caramel	Verser dans le verre
200 ml	lait	Faire mousser le lait avec le sirop,
20 ml	sirop d'amande	verser dans le verre, laisser reposer
30 ml	espresso	Ajouter lentement

**RÉCIPIENT À BOIRE:** verre de 300 ml





## SUNNY HONEY

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
20 ml	Honig	Ins Glas geben
Wenig	Muskatnuss, gerieben	Dazugeben
150 ml	Milch	Mit Sirup schäumen,
20 ml	Zimtsirup	ins Glas füllen, stehen lassen
30 ml	Espresso	Langsam dazugeben
Wenig	Zimt	Dekorieren

**TRINKGEFÄSS:** Glas 300 ml

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
20 ml	honey	Pour into glass
A little	grated nutmeg	Add
20 ml	cinnamon syrup	Add to milk
150 ml	Milk	Froth, pour into glass, let stand
30 ml	Espresso	Add slowly
A little	Cinnamon	Decoration

**USE:** 300 ml glass

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
20 ml	miel	Mettre dans le verre
Un peu	noix de muscade râpée	Ajouter
150 ml	lait	Faire mousser avec le sirop,
20 ml	sirop de cannelle	verser dans le verre, laisser reposer
30 ml	espresso	Ajouter lentement
Un peu	cannelle	Décorer

**RÉCIPENT À BOIRE:** verre de 300 ml



## COCONUT TOUCHDOWN

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
2 TL	Schokolade, flüssig	Ins Glas geben
150 ml	Milch	Mit Sirup schäumen,
20 ml	Kokossirup	ins Glas füllen, stehen lassen
30 ml	Espresso	Langsam eingiessen
Wenig	Schokosauce	Dekorieren

**TRINKGEFÄSS:** Glas 300 ml

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
2 tsp.	melted chocolate	Pour into glass
20 ml	coconut syrup	Add to milk
150 ml	milk	Froth, pour into glass, let stand
30 ml	espresso	Pour in slowly
A little	chocolate sauce	Decoration

**USE:** 300 ml glass

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
2 cuil. à c.	chocolat liquide	Verser dans le verre
150 ml	lait	Faire mousser avec le sirop,
20 ml	sirop de coco	verser dans le verre, laisser reposer
30 ml	espresso	Verser lentement
Un peu	sauce au chocolat	Décorer

**RÉCIPIENT À BOIRE:** verre de 300 ml



## ICICLE MOUNTAIN

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
150 ml	zerstossenes Eis	In den Mixer geben
30 ml	Espresso	Durchmischen, bis eine kompakte Masse entsteht
4 cl	Ahornsirup	Getränk übergiessen, mit Trinkhalm servieren

**TRINKGEFÄSS:** Y-Tumbler ~100 ml Inhalt

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
150 ml	crushed ice	Put in the blender
30 ml	espresso	Thoroughly blend
	with ice to a thick mixture	
40 ml	maple syrup	Pour over the drink, serve with straw

**USE:** ~100 ml Y tumbler

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
150 ml	glace pilée	Verser dans le mélangeur,
30 ml	espresso	mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse compacte
40 ml	sirop d'érable	Verser sur la boisson, servir avec une paille

**RÉCIPIENT À BOIRE:** tumbler évasé, capacité ~100 ml



## ARCTIC BANANA

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
1	Banane, in Stücken	Zusammenmischen
100 ml	zerstossenes Eis	
30 ml	Espresso	
200 ml	Milch	
2 TL	Schokosauce	Dekorativ auf der inneren Glaswand eingiessen
	verteilen, Getränk	

**TRINKGEFÄSS:** Glas 300 ml

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
1	banana, sliced	Blend together
100 ml	crushed ice	banana, ice,
30 ml	espresso	espresso and milk
200 ml	milk	
2 tsp.	chocolate sauce	Decoratively spread over inside of glass, pour in drink

**USE:** 300 ml glass

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
1	banane, en morceaux	Mélanger les ingrédients
100 ml	glace pilée	
30 ml	espresso	
200 ml	lait	
2 cuil. à c.	sauce au chocolat	Décorer en répartissant sur l'intérieur du verre, verser la boisson

**RÉCIPIENT À BOIRE:** verre de 300 ml



## CHILLY CHILLI

### CHILLY CHILLI

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
25 g in Stücken	dunkle Schokolade (65%)	Schokolade mit Espresso schmelzen
60 ml	Espresso	
2 TL	Zucker	Zutaten mit Schokolade gut mixen
½ TL	Zimt	
Wenig	Chilipulver	
Wenig	Kardamom	
50 ml	Milch	
100 ml	zerstossenes Eis	
30 ml	Sahne, steif	Auf Getränk geben
Wenig	Schokospäne	Dekorieren

**TRINKGEFÄSS:** Glas 150 ml

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
25 g	dark chocolate (65%), pieces	Stir chocolate into espresso
60 ml	espresso	
2 tsp.	sugar	Blend sugar, cinnamon, chilli, cardamom, milk and ice together with espresso and pour into glass
½ tsp.	cinnamon	
A little	chilli powder	
A little	cardamom	
50 ml	milk	
100 ml	crushed ice	
30 ml	cream, stiff	Pour over the drink
A few	grated chocolate	Decoration

**USE:** 150 ml glass

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
25 g	chocolat noir (65%)	Faire fondre le chocolat en morceaux avec l'espresso
60 ml	espresso	
2 cuil. à c.	sucre	Bien mélanger les ingrédients avec l'espresso au chocolat
½ cuil. à c.	cannelle	
Un peu	poudre de chili	
Un peu	cardamome	
50 ml	lait	
100 ml	glace pilée	
30 ml	crème liquide	Verser sur la boisson
Un peu	copeaux de chocolat	Décorer

**RÉCIPENT À BOIRE:** verre de 150 ml

[www.schaerer.com](http://www.schaerer.com)





## GRENADINE SPLASH

MENGE	ZUTATEN	ZUBEREITUNG
40 ml	Granatapfelsirup	Ins Glas geben
4	Eiswürfel	Dazugeben
200 ml	Zitronenlimonade (z.B. Sprite, 7Up)	Auffüllen
30 ml	Espresso	Langsam auffüllen

**TRINKGEFÄSS:** Glas ~250 ml

QUANTITY	INGREDIENTS	PREPARATION
40 ml	pomegranate syrup	Pour into glass
4	ice cubes	Add
200 ml	lemonade (e.g. Sprite or 7Up)	Add
30 ml	espresso	Fill slowly

**USE:** ~250 ml glass

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
40 ml	sirop de grenade	Verser dans le verre
4	glaçons	Ajouter
200 ml	limonade au citron (p. ex. Sprite ou 7Up)	Verser
30 ml	espresso	Verser lentement

**RÉCIPIENT À BOIRE:** verre, capacité ~250 ml