



X15 **RECIPE BOOK-**

DIECI RICETTE CON FAEMA X15
TEN RECIPES WITH FAEMA X15

FAEMA

x15 RECIPE BOOK-

Dieci ricette per tutti i momenti della giornata, a base di espresso, latte, bevande vegetali, cioccolata e tè

Ten recipes for every moment of the day based on espresso, milk, plant-based drinks, hot chocolate and tea



X15 RECIPE
BOOK

INDICE INDEX

Classic Mocha	6
Matcha Latte	8
London Fog	12
Almond Iced Latte	14
Spicy Mocha	16
Nutty Cortado	18
Rum&Raisin Affogato	20
Decaf Tiki Cappuccino	24
Coffee Negroni	26
Twisted Bee's Knees	28



X15 RECIPE BOOK

Che tu sia in ufficio, abbia un piccolo business, una gelateria, una bakery, o semplicemente voglia bere un buon cocktail a base caffè, al tuo drink pensa **Faema X15**.

Grazie alla sua tecnologia e all'ampio menù ricette, **X15** ti accompagna in tutte queste preparazioni e le rende semplici per te!

Whether you are in an office, have a small business, ice-cream parlour or bakery, or simply want to drink a delicious coffee-based cocktail, the **Faema X15** can create your drink.

Thanks to its technology and extensive recipe menu, the **X15** accompanies you through all these recipes and makes them easy for you!

CLASSIC MOCHA

Il Mocha è la coccola per eccellenza: a base di cioccolato, caffè e latte, ti avvolge in un morbido abbraccio. Aggiungendo la bevanda al menù e semplicemente premendo un tasto, puoi dare una carica alla tua pausa in ufficio.

Mocha is the ultimate indulgence: made of hot chocolate, coffee and milk, it envelops you in its smooth embrace. By adding the drink to the menu and simply pressing a button, you can recharge during your office break.



Difficoltà / Difficulty ☕ ☕ ☕

Ingredienti / Ingredients

- Cioccolata solubile
Instant hot chocolate
- Latte caldo montato
Frothed hot milk
- Espresso
Espresso

Preparazione / Instructions

- 1 Posizionare il bicchiere sotto al becco erogatore
Place the glass under the dispensing spout
- 2 Selezionare il "Mocha" sul display di X15 o dalla App CUP4YOU / Select "Mocha" on the X15 display or from the CUP4YOU app
- 3 Aggiungere cacao in polvere a piacere / Add cocoa powder to taste



Impostazioni suggerite – per bicchiere da 280 ml Recommended settings – for 280 ml glass

- 1.5 sec | Dose dispenser solubile (cioccolata) / Soluble dispenser dose (chocolate)
- 1.5 sec | Dose acqua solubile (cioccolata) / Soluble water dose (chocolate)
- 13.5 sec | Dose latte caldo / Hot milk dose
- 3.5 sec | Emulsione latte caldo / Hot milk emulsion
- Espresso singolo / Single espresso

Suggerimenti

Per il Mocha è perfetta una miscela di caffè per espresso italiano, che sostenga il corpo del cioccolato e del latte.

È possibile ordinare il Mocha su Faema X15 anche utilizzando la app CUP4YOU. Basta connettere il tuo dispositivo a X15 e, con un semplice tap sullo schermo, si sceglie la bevanda preferita.

In caso di becco erogatore motorizzato, chiedere al proprio tecnico di impostare l'altezza del becco in modo che si possa inserire comodamente il bicchiere.

Chiedi al tuo tecnico di impostare la ricetta su Faema X15 così da verificare se le impostazioni suggerite sono adatte alla tua tazza e agli ingredienti da te utilizzati.

Tips

An Italian espresso coffee blend that supports the body of the chocolate and milk is perfect for Mocha.

Mocha can also be ordered on Faema X15 using the CUP4YOU app. Simply pair your device with the X15 and, with a simple tap on the screen, you can choose your favourite drink.

If the dispensing spout is motorised, ask your technician to set the height of the spout so that you can easily insert the glass.

Ask your technician to set the recipe on the Faema X15 following the recommended settings to see if they are suitable for your cup and for the ingredients you use.

Consigliato per: minimarket, uffici e spazi di coworking, bakery, pasticcerie
Recommended for: convenience stores, offices and coworking spaces, bakeries and pastry shop



MATCHA LATTE

Difficoltà / Difficulty 

Ingredienti / Ingredients

- **1.5 g** - Matcha
1.5 g - Matcha
- **25 ml** - Acqua calda
25 ml - Hot water
- **Latte caldo montato**
Frothed hot milk

Preparazione / Instructions

- 1** In una tazza sciogliere il matcha con dell'acqua calda erogata da X15 / Dissolve the matcha in a cup with hot water dispensed from the X15
- 2** Premere il tasto "Latte" e riempire la tazza con il latte montato / Press the "Milk" button and fill the cup with frothed milk
- 3** Il Matcha Latte è pronto!
The Matcha Latte is ready!

Questa bevanda, originaria del Giappone e facilmente riconoscibile grazie al suo colore verde brillante, necessita di soli due ingredienti: tè verde in polvere e latte. Il caratteristico sapore erbaceo del matcha è ammorbidito dall'unione con il latte e insieme rendono questa ricetta un'ottima alternativa al cappuccino.

This drink, originally from Japan and easily recognisable due to its bright green colour, requires just two ingredients: powdered green tea and milk. The characteristic herbaceous flavour of matcha is softened by the combination with milk, making this recipe an excellent alternative to cappuccino.

Impostazioni suggerite – per bicchiere da 280 ml Recommended settings – for 280 ml glass

11 sec | Dose latte caldo / Hot milk dose
3.5 sec | Emulsione latte caldo / Hot milk emulsion
25 ml | Dose acqua calda / Hot water dose

Suggerimenti

Il matcha presenta delle note erbacee che possono essere smorzate con l'aggiunta di un cucchiaino di zucchero alla polvere di tè e all'acqua nello step 1.

Si consiglia di impostare uno dei due tasti per la dose acqua in modo da ottenere sempre la quantità desiderata in tazza.

Chiedi al tuo tecnico di impostare la ricetta su Faema X15 così da verificare se le impostazioni suggerite sono adatte alla tua tazza e agli ingredienti da te utilizzati.

Tips

Matcha has herbaceous notes that can be tempered by adding a teaspoon of sugar to dissolve with the green tea powder and water in step 1.

We recommend setting one of the two buttons for the water dose so that you always obtain the desired dose in the cup.

Ask your technician to set the recipe on the Faema X15 following the recommended settings to see if they are suitable for your cup and for the ingredients you use.

Consigliato per: uffici, caffetterie, bakery
Recommended for: offices, coffee shops and bakeries





X15

FAEMA



LONDON FOG

Difficoltà / Difficulty ☕ ☕ ☕

Il London Fog è una bevanda comfort, ideale per i momenti di relax, grazie alle sue note dolci e all'Earl Grey.

London Fog is a comforting drink that is ideal for relaxing moments thanks to its sweet notes and Earl Grey.

Ingredienti / Ingredients

- **12 ml** - Sciroppo alla vaniglia (in alternativa una bustina di zucchero)
12 ml - Vanilla syrup (alternatively one sachet of sugar)
- **1 bustina** - Tè Earl Grey
1 sachet - Earl Grey tea
- **40-45 ml** - Acqua calda
40-45 ml - Hot water
- **Latte caldo montato**
Frothed hot milk

Preparazione / Instructions

- 1** Versare lo sciroppo alla vaniglia (in alternativa una bustina di zucchero) nella tazza / Pour the vanilla syrup (alternatively a sachet of sugar) into the cup
- 2** Nella stessa tazza preparare un concentrato di tè con una bustina di tè Earl Grey e 45 ml di acqua calda erogata da X15 / In the same cup make a tea concentrate with one Earl Grey tea bag and 45 ml hot water dispensed by the X15
- 3** Lasciare in infusione per 3-5 min
Leave to infuse for 3-5 min
- 4** Togliere la bustina di tè dalla tazza e mescolare gli ingredienti
Remove the tea bag from the cup and mix the ingredients
- 5** Premere il tasto "Latte" e riempire la tazza con il latte caldo montato
Press the "Milk" button and fill the cup with frothed hot milk
- 6** Ecco pronto il London Fog!
Your London Fog is ready!



Impostazioni suggerite – per bicchiere da 280 ml
Recommended settings – for 280 ml glass

Consigliato per: uffici, bakery
Recommended for: offices, bakeries

12.5 sec | Dose latte caldo / Hot milk dose
3.5 sec | Emulsione latte caldo / Hot milk emulsion
40-45 ml | Dose acqua calda / Hot water dose

Suggerimenti

Si consiglia di mescolare la bevanda per avere una perfetta omogeneizzazione di tutti gli ingredienti. Per ottenere sempre le dosi di acqua calda e di latte caldo montato perfette, chiedere al proprio tecnico di impostare dei tasti dedicati.

Grazie alla doppia tramoggia solubile, nel caso non si abbia la disponibilità di latte fresco, si può creare la ricetta con l'utilizzo di latte solubile:

- Dose solubile: 8.5 sec
- Dose acqua solubile: 8.5 sec
- Temperatura solubile: 4

Si consiglia di effettuare sempre delle prove con il tecnico per verificare che i parametri suggeriti vadano bene per il latte solubile utilizzato.

Chiedi al tuo tecnico di impostare la ricetta su Faema X15 così da verificare se le impostazioni suggerite sono adatte alla tua tazza e agli ingredienti da te utilizzati.

Tips

We recommend stirring the drink to ensure that all the ingredients are perfectly blended. To ensure that you always get the perfect doses of hot water and frothed hot milk, ask your technician to set up special keys.

Thanks to the double soluble hopper, if you do not have fresh milk available, you can create the recipe using soluble milk:

- Soluble dose: 8.5 sec
- Soluble water dose: 8.5 sec
- Soluble temperature: 4

We recommend that you always carry out tests with the technician to check that the suggested settings are suitable for the soluble milk used.

Ask your technician to set the recipe on the Faema X15 following the recommended settings to see if they are suitable for your cup and for the ingredients you use.



ALMOND ICED LATTE

Bevanda vegetale alla mandorla, sciroppo al muscovado, ghiaccio ed espresso: con soli quattro ingredienti, l'Almond Iced Latte è la bevanda rinfrescante per eccellenza, perfetta per le torride giornate estive.

A plant-based almond drink, muscovado syrup, ice and espresso: with just four ingredients, the Almond Iced Latte is the ultimate refreshing drink, perfect for those hot summer days.

Preparazione / Instructions

- 1** In un recipiente mettere due dosi di sciroppo al muscovado, in alternativa una bustina o un cucchiaino di zucchero di canna
Put two doses of muscovado syrup into a vessel, or alternatively one sachet or one teaspoon of brown sugar
- 2** Nello stesso recipiente erogare un espresso doppio da X15
Into the same vessel dispense a double espresso from X15
- 3** Riempire un bicchiere con il ghiaccio
Fill a glass with ice
- 4** Aggiungere la bevanda alla mandorla fino a 2 cm dal bordo del bicchiere / Add the almond drink up to 2 cm from the rim of the glass
- 5** Mescolare sciroppo ed espresso in modo che siano ben miscelati e che l'espresso si raffreddi / Stir the syrup and espresso so that they are well blended and the espresso cools down
- 6** Versare direttamente nel bicchiere sul ghiaccio
Pour directly into the glass over ice

Difficoltà / Difficulty ☹ ☹ ☹

Ingredienti / Ingredients

- **24 ml** - Sciroppo al muscovado (in alternativa zucchero di canna)
24 ml - Muscovado syrup (alternatively cane sugar)
- Espresso doppio
Double espresso
- Ghiaccio
Ice
- Bevanda alla mandorla
Almond drink



Suggerimenti

Si consiglia un caffè monorigine Nicaragua Naturale (note di cioccolato e mandorla) o un caffè monorigine El Salvador (sentori di cioccolato e caramello). In entrambi i casi un caffè ben bilanciato e con un buon corpo in grado di sostenere la bevanda alla mandorla senza esserne sopraffatto.

In caso di becco erogatore motorizzato ricordarsi di impostare l'altezza del becco in modo che si possa erogare direttamente nel recipiente scelto per l'espresso. Ad esempio, impostare una ricetta "Espresso Alto" con la giusta altezza del becco.

Tips

We recommend a Nicaragua Natural single-origin coffee (chocolate and almond notes) or an El Salvador single-origin coffee (hints of chocolate and caramel). Both origins produce a well-balanced coffee with a good body that can support the almond drink without being overpowered by it.

If the dispensing spout is motorised, remember to set the height of the spout so that you can directly dispense into the chosen espresso vessel. For example, set a "Tall Cup Espresso" recipe with the right spout height.

Consigliato per: bakery, caffetterie

Recommended for: bakeries and coffee shops

SPICY MOCHA

Difficoltà / Difficulty ☕☕☕

Questa variante del Classic Mocha è il perfetto connubio tra i suoi ingredienti. La dolcezza della cioccolata, la corposità del latte, la complessità del caffè e le note calde del mix di spezie sono in eccezionale equilibrio tra loro. Una bevanda ottima da gustare nei mesi più freddi.

This variant of the Classic Mocha perfectly combines its ingredients. The sweetness of the chocolate, the smoothness of the milk, the complexity of the coffee and the warm notes of the spice mix are exceptionally well balanced. It is a great drink to enjoy during the colder months.

Ingredienti / Ingredients

- **24 ml - Sciroppo alle spezie miste** (peperoncino, cannella, zenzero)
24 ml - Mixed spice syrup (chilli, cinnamon and ginger)
- **Espresso singolo**
Single espresso
- **Cioccolata solubile**
Instant hot chocolate
- **Latte caldo montato**
Frothed hot milk
- **Cacao in polvere**
Cocoa powder
- **Cannella in polvere**
Cinnamon powder



Preparazione / Instructions

- 1 **Versare due dosi di sciroppo alle spezie (24 ml circa) nel bicchiere**
Pour two doses of spice syrup (approx. 24 ml) into the glass
- 2 **Selezionare sul display il "Mocha" ed erogare nel bicchiere**
Select "Mocha" on the display and dispense into the glass
- 3 **Decorare con una spolverata di cacao e cannella**
Decorate with a sprinkling of cocoa and cinnamon
- 4 **Lo Spicy Mocha è pronto per essere servito**
The Spicy Mocha is ready to serve

Impostazioni suggerite – per bicchiere da 280 ml Recommended settings – for 280 ml glass

1.5 sec | Dose solubile / Soluble dose

1.5 sec | Dose acqua solubile / Soluble water dose

13.5 sec | Dose latte caldo / Hot milk dose

3 sec | Emulsione latte caldo / Hot milk emulsion

Espresso singolo / Single espresso

Suggerimenti

Per il Mocha è perfetta una miscela di caffè per espresso italiano, che sostenga il corpo del cioccolato e del latte.

Per un effetto più scenografico, con una perfetta divisione in strati, erogare in tazza prima la cioccolata, poi il latte ed infine l'espresso.

Chiedi al tuo tecnico di impostare la ricetta su Faema X15 seguendo le impostazioni suggerite in modo tale da verificare se adatte alla tua tazza e agli ingredienti da te utilizzati.

Tips

An Italian espresso coffee blend that supports the body of the chocolate and milk is perfect for Mocha. For a more impressive effect, with perfectly divided layers, dispense the chocolate first, then the milk and finally the espresso.

Ask your technician to set the recipe on the Faema X15 following the recommended settings to see if they are suitable for your cup and for the ingredients you use.

Consigliato per: pasticcerie, caffetterie, hotel
Recommended for: pastry shops, coffee shops and hotels

NUTTY CORTADO

Il Cortado è una bevanda di piccole dimensioni con prevalenza di espresso in tazza. L'aggiunta di crema al cioccolato e nocciola crea un'armonia perfetta con i sentori del caffè.

Cortado is a small drink that mainly contains espresso in the cup. The addition of chocolate and hazelnut cream perfectly harmonises with the hints of coffee.

Preparazione / Instructions

- 1** Distribuire sul fondo e sui lati della tazzina la crema di cioccolato e nocciola per creare una base perfetta per il Cortado
Spread the chocolate and hazelnut cream on the bottom and sides of the cup to create a perfect base for the Cortado
- 2** Selezionare la bevanda "Cortado" su X15
Select "Cortado" on the X15
- 3** Terminare la bevanda con una spolverata di cacao
Finish the drink with a sprinkling of cocoa



Difficoltà / Difficulty ☕ ☕ ☕

Ingredienti / Ingredients

- Crema di cioccolato e nocciola
Chocolate and hazelnut cream
- Doppio espresso ristretto
Ristretto double espresso
- Latte caldo montato
Frothed hot milk
- Cacao in polvere
Cocoa powder

Impostazioni suggerite – per tazza da 90 ml
Recommended settings – for 90 ml cup

Doppio ristretto / Double ristretto
130 imp | Dose acqua / Water dose
6.2 sec | Dose caffè / Coffee dose
2.5 sec | Dose latte caldo / Hot milk dose
0.7 sec | Emulsione latte caldo / Hot milk emulsion

Suggerimenti

Si consiglia l'utilizzo di una miscela 100% Arabica per avere un minore contenuto di caffeina, nonostante il doppio espresso. Per una versione vegan, utilizzare una bevanda vegetale a base di avena, da montare con la lancia vapore. Perfetto se servito in tazza trasparente.

Chiedi al tuo tecnico di impostare la ricetta su Faema X15 così da verificare se le impostazioni suggerite sono adatte alla tua tazza e agli ingredienti da te utilizzati.

Tips

We recommend using a 100% Arabica blend for a lower caffeine content, despite the double espresso. For a vegan version, use a plant-based oat drink, which can be frothed with the steam wand. Best served in a transparent cup.

Ask your technician to set the recipe on the Faema X15 following the recommended settings to see if they are suitable for your cup and for the ingredients you use.

Consigliato per: bakery, pasticceria, caffetterie, hotel
Recommended for: bakeries, pastry shop, coffee shops and hotels



RUM & RAISIN AFFOGATO

Difficoltà / Difficulty ☕☕☕

L'affogato è un peccato di gola intramontabile, amato in tutto il mondo. Questa versione alcolica, evoluzione di un grande classico, è una scelta eccellente per il dopo cena.

The Affogato is a timeless indulgence, adored the world over. This alcoholic version, an adaptation of a great classic, is an excellent choice for after dinner.

Ingredienti / Ingredients

- Espresso singolo
Single espresso
- 2 palline di gelato alla crema
2 scoops of custard ice cream
- 2.5 cl - Rum
2.5 cl - Rum
- Uvetta
Raisins



Preparazione / Instructions

- 1 Selezionare sul display un espresso singolo ed erogarlo in un piccolo bricco / Select a single espresso on the display and dispense it into a small pot
- 2 Porzionare due palline di gelato alla crema in una tazza da 150 ml / Put two scoops of custard ice cream in a 150 ml cup
- 3 Aggiungere 2,5 cl di rum
Add 2.5 cl rum
- 4 Versare l'espresso sul gelato
Pour the espresso over the ice cream
- 5 Terminare con una pioggia di uvetta a piacere
Finish with a sprinkling of raisins to taste

Suggerimenti

Si consiglia di utilizzare una miscela di caffè per espresso italiano che si sposi con la cremosità e le note vanigliate del gelato, ma che allo stesso tempo non venga sovrastata dal rum.

Tips

We recommend using a blend of Italian espresso coffee that pairs well with the creaminess and vanilla notes of the ice cream, but is not overpowered by the rum.

Consigliato per: gelaterie, ristoranti

Recommended for: ice cream parlours and restaurants





**YES.
I'M A
COFFEE
MACHINE,
BUT A VERY
SMART ONE
;))**



DECAF TIKI CAPPUCCINO

Difficoltà / Difficulty ☕☕☕

Questa interpretazione del cappuccino stupisce con le sue note inaspettate ed è perfetta per gli amanti dello speziato. Ideale come bevanda speciale da inserire nel menù e da consumare in qualsiasi momento della giornata, grazie all'utilizzo di caffè decaffeinato.

This interpretation of cappuccino will astonish you with its unexpected notes and is perfect for spice lovers. Ideal as a special drink for inclusion to include in the menu and consumption to drink at any time of day thanks to the use of decaffeinated coffee.

Impostazioni suggerite – per tazza da 150 ml
Recommended settings – for 150 ml cup

8 sec | Dose latte / Milk dose

8 sec | Emulsione latte / Milk emulsion

Espresso singolo decaffeinato / Decaffeinated single espresso

Suggerimenti

In alternativa al caffè decaffeinato si consiglia di utilizzare un monorigine India (note speziate, buon corpo).

Chiedi al tuo tecnico di impostare la ricetta su Faema X15 seguendo le impostazioni suggerite in modo tale da verificare se adatte alla tua tazza e agli ingredienti da te utilizzati.

Tips

As an alternative to decaffeinated coffee, we recommend using an Indian single-origin (spicy notes and a good body).

Ask your technician to set the recipe on the Faema X15 following the recommended settings to see if they are suitable for your cup and for the ingredients you use.

Consigliato per: caffetterie, bakery

Recommended for: coffee shops and bakeries

Ingredienti / Ingredients

- **24 ml - Sciroppo al Falernum** (note di lime, mandorla e zenzero)
24 ml - Falernum syrup (notes of lime, almond and ginger)
- **Latte montato**
Frothed milk
- **Espresso singolo decaffeinato**
Decaffeinated single espresso
- **Cannella in polvere**
Cinnamon powder

Preparazione / Instructions

- 1 **Versare 2 dosi di sciroppo di lime, mandorla e zenzero nella tazza (24 ml circa) /**
Pour 2 doses of lime, almond and ginger syrup into the cup (approx. 24 ml)
- 2 **Aprire lo sportello dedicato al caffè decaffeinato /** Open the decaffeinated coffee slot
- 3 **Selezionare il cappuccino sul display ed erogare sullo sciroppo /** Select cappuccino on the display and dispense the syrup
- 4 **Decorare con della cannella in polvere /** Decorate with cinnamon powder



COFFEE NEGRONI

Difficoltà / Difficulty ☹ ☹ ☹

Il Negroni è il cocktail da aperitivo per eccellenza. Questa versione, con l'aggiunta di un espresso con note di cioccolato fondente e nocciola tostata, permette di dare un twist inaspettato a una bevanda amata da tutti.

The Negroni is the ultimate aperitif cocktail. This version, with the addition of an espresso with notes of dark chocolate and roasted hazelnut, gives an unexpected twist to a popular drink.

Ingredienti / Ingredients

- **2.5 cl - Bitter**
2.5 cl - Bitter
- **2.5 cl - Vermouth**
2.5 cl - Vermouth
- **2.5 cl - Gin**
2.5 cl - Gin
- **2.5 cl - Espresso singolo**
2.5 cl - Single espresso
- **1 fetta d'arancia**
1 orange slice
- **Zucchero a velo**
Icing sugar

Preparazione / Instructions

- 1** Preparare un espresso singolo con Faema X15
Make a single espresso with the Faema X15
- 2** Unire, in un tumbler, precedentemente raffreddato con ghiaccio, Bitter, Vermouth e Gin e mescolare / Combine, in a tumbler, previously chilled with ice, bitter, vermouth and gin and stir
- 3** Versare l'espresso freddo e dare un'ulteriore mescolata col bar spoon
Pour in the cold espresso and stir again with the bar spoon
- 4** Aggiungere il ghiaccio
Add ice
- 5** Decorare con una fetta di arancia e zucchero a velo
Decorate with a slice of orange and icing sugar

Suggerimenti

Una miscela per espresso italiano con note di cioccolato fondente e nocciola si sposa bene con questa ricetta.

Tips

An Italian espresso blend with notes of dark chocolate and hazelnut pairs well with this recipe.

Consigliato per:
cocktail bar, hotel, ristoranti
Recommended for:
cocktail bars, hotels and
restaurants

TWISTED BEE'S KNEES

Difficoltà / Difficulty ☕☕☕

Dall'unione tra un grande classico come il Bee's Knees e l'Espresso Tonic nasce questo drink che stupisce per l'equilibrio tra agrumi, miele, spirits e caffè. Una versione in chiave moderna di una ricetta senza tempo.

The combination of the classic Bee's Knees cocktail and an Espresso Tonic results in this drink, which boasts an incredible balance between citrus, honey, spirits and coffee. A modern take on a timeless recipe.

Ingredienti / Ingredients

- Espresso doppio
Double espresso
- 3.5 cl - Sciroppo di miele
3.5 cl - Honey syrup
- 5 cl - Succo di limone
5 cl - Lemon juice
- 5 cl - Gin
5 cl - Gin
- Ghiaccio
Ice
- 1 tonica indiana
1 indian tonic water

Preparazione / Instructions

- 1 Preparare un doppio espresso selezionando il tasto sul display X15 / Make a double espresso by selecting the button on the X15 display
- 2 Mescolare lo sciroppo di miele, il succo di limone e il gin in modo che siano ben amalgamati e utilizzarli come base per il cocktail / Mix the honey syrup, lemon juice and gin so that they are well blended and use them as a base for the cocktail
- 3 Riempire un bicchiere alto con ghiaccio
Fill a tall glass with ice
- 4 Aggiungere la tonica nel bicchiere lasciando 2 cm dal bordo / Add the tonic water to the glass, leaving 2 cm from the rim
- 5 Finire il drink versando l'espresso direttamente sulla tonica / Finish the drink by pouring the espresso directly over the tonic water

Suggerimenti

Si consiglia l'utilizzo di un caffè monorigine Etiopia (note floreali e citriche) o di un caffè monorigine Colombia (sentori di caramello e agrumi). In caso di becco erogatore motorizzato, impostare l'altezza del becco in modo che si possa erogare direttamente nel recipiente scelto. Ad esempio, impostare una ricetta "Espresso Alto" con la giusta altezza del becco. Per una versione mocktail, utilizzare 2,5 cl di succo di arancia al posto del gin.

Tips

We recommend using a single-origin coffee from Ethiopia (floral and citric notes) or a single-origin coffee from Colombia (hints of caramel and citrus fruits). If the dispensing spout is motorised, set the height of the spout so that you can directly dispense into the chosen receptacle. For example, set a "Tall Espresso" recipe with the right spout height. For a mocktail version, use 2.5 cl orange juice instead of gin.

Consigliato per: cocktail bar, caffetterie

Recommended for: cocktail bars and coffee shops





Mumac Academy.

Punto d'incontro tra cultura caffè, formazione e ricerca

MUMAC Academy, l'Accademia della Macchina per Caffè di Gruppo Cimbali, è il punto di riferimento di coffee lover e professionisti per la promozione della cultura del caffè e il luogo ideale per scoprire le ultime tendenze. Con un'ampia varietà di corsi guidati da docenti di fama internazionale, MUMAC Academy supporta la crescita professionale all'interno del settore e fornisce gli strumenti fondamentali per elevare le proprie competenze, migliorare l'attività o, semplicemente, avviare la carriera del barista.

L'offerta formativa di MUMAC Academy si articola in due categorie: caffè e tecnologie. La formazione sul caffè è un percorso immersivo che include alcuni dei programmi formativi più autorevoli al mondo, promossi dalla Specialty Coffee Association (SCA) e adattati alle esigenze dei professionisti e di chiunque voglia perfezionare le proprie competenze. Fanno parte dell'offerta i corsi IIAC (Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè), il Sustainability Coffee Program, il corso Arabica Q-Grader e gli eventi dedicati in esclusiva agli istituti alberghieri.

Nei corsi tecnologici, pensati per insegnare a clienti attuali e potenziali come usare le macchine per caffè top di gamma di Gruppo Cimbali, i partecipanti imparano a utilizzare correttamente l'attrezzatura per ottenere il miglior risultato nella bevanda. Al tempo stesso, l'Academy è in grado di offrire delle sessioni formative personalizzate, modulate in base alle richieste e agli obiettivi individuali.

MUMAC Academy è certificata Premier Training Campus SCA, come una delle sedi per la degustazione e la conoscenza del caffè più prestigiose.

Il caffè espresso è profondamente radicato nella cultura italiana, ma ciò non gli ha impedito di essere altrettanto apprezzato e legato alle tradizioni locali in molti altri Paesi del mondo. Per questo motivo, MUMAC Academy ha attivato filiali e LAB per consentire a professionisti e appassionati di unire le forze e diffondere la cultura del caffè a livello internazionale. Le filiali, certificate dalla sede centrale, offrono servizi standardizzati in linea con quelli di MUMAC Academy in termini di qualità, spazi e diversificazione delle attività. I LAB sono training centre gemellati presso le sedi dei concessionari italiani che, con lo scopo di raggiungere più professionisti su tutto il territorio nazionale, offrono la possibilità di formarsi e aggiornarsi sui prodotti direttamente nella propria regione attraverso un sistema controllato e di qualità.

Mumac Academy.

A meeting point for coffee culture, training and research

MUMAC Academy, Gruppo Cimbali's Coffee Machine Academy, is a point of reference for coffee lovers and professionals for the promotion of coffee culture and the ideal place to discover the latest trends. Offering a wide variety of courses taught by internationally renowned lecturers, MUMAC Academy supports professional growth within the industry and provides the essential tools required to enhance your skills, improve your business or simply launch your career as a barista.

MUMAC Academy's training courses fall into two categories: coffee and technology. The coffee training programme is an immersive journey that includes some of the world's most authoritative training programmes, promoted by the Specialty Coffee Association (SCA) and tailored to the needs of professionals and anyone who wants to perfect their skills. This category comprises the IIAC (International Institute of Coffee Tasters) courses, the Sustainability Coffee Program, the Arabica Q-Grader course and events exclusively intended for hotels.

In the technological courses, which are designed to teach current and potential customers how to use Gruppo Cimbali's top-of-the-range coffee machines, participants learn how to correctly use equipment to achieve the best result in the cup. The Academy also offers customised training sessions tailored to individual requirements and goals.

MUMAC Academy is a certified SCA Premier Training Campus, one of the most prestigious venues for coffee tasting and knowledge.

Espresso coffee is deeply rooted in Italian culture, but this has not prevented it from being equally appreciated and associated with local traditions in many other countries around the world. With this in mind, MUMAC Academy has set up branches and LABs to allow professionals and enthusiasts to join forces and spread coffee culture internationally.

The branches, which are certified by the head office, offer standardised services in line with those of the MUMAC Academy in terms of quality, space and variety of activities. The LABs are twinned training centres on the sites of Italian dealers which, with the aim of reaching more professionals throughout the country, offer an opportunity for you to train and update your knowledge about products directly in your region through a controlled, high-quality system.



faema.com
mumacademy.com



faema_official
mumacademy



faemaofficial
mumacademy



FAEMA

Gruppo Cimbali S.p.A.

Via Manzoni, 17 - 20082 Binasco (MI) - Italy

Tel. +39 02 90 04 91

faema.com

mumacacademy.com