

# S15 RECIPE BOOK–

LA CIMBALI

**DIECI RICETTE CON LA CIMBALI S15**

***ДЕСЯТЬ РЕЦЕПТОВ С LA CIMBALI S15***

# S15 RECIPE BOOK–

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

*Десять рецептов на любое время дня на основе эспрессо, молока, напитков на растительной основе, горячего шоколада и чая*

**Scopri tutte le videoricette cy mumacacademy.com**

*Найдите все видео рецепты на mumacacademy.com*




# S15 RECIPE BOOK–

## INDICE
## СОДЕРЖАНИЕ


| | |
|---|---|
| Классический Мокко | 6 |
| Матча Латте | 8 |
| Лондонский туман | 12 |
| Миндальный Латте со льдом | 14 |
| Пряный мокко | 16 |
| Ореховый Кортадо | 18 |
| Аффогато с ромом и изюмом | 20 |
| Тики Капучино без кофеина | 24 |
| Кофе Негрони | 26 |
| Коктейль "Высший сорт" | 28 |




# S15 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 **LaCimbali S15**.

Grazie alla sua tecnologia e all'ampio menù ricette, S15 ti accompagna in tutte queste preparazioni e le rende semplici per te!

---

*Находитесь ли вы в офисе, у вас небольшой бизнес, кафе-мороженое или пекарня, или же вы просто хотите выпить вкусный коктейль на основе кофе, **LaCimbali S15** может приготовить его.*

*Благодаря своей технологии и обширному меню рецептов, **S15** сопровождает вас во всех этих рецептах и упрощает их для вас!*

# КЛАССИЧЕСКИЙ МОККО

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.

*Мокко - это высшее наслаждение: приготовленный из горячего шоколада, кофе и молока, он окутывает вас своими мягкими объятиями. Добавив напиток в меню и просто нажав кнопку, вы можете подзарядиться во время рабочего перерыва.*



Difficoltà / *Сложность*

## Ingredienti / *Ингредиенты*

- Cioccolata solubile
  *Растворимый горячий шоколад*
- Latte caldo montato
  *Вспененное горячее молоко*
- Espresso
  *Эспрессо*

## Preparazione / *Инструкции*

1. Posizionare il bicchiere sotto al becco erogatore
   *Поместите стакан под дозирующий носик*
2. Selezionare il “Mocha” sul display di S15 o dalla App CUP4YOU / *Выберите “Мокко” на дисплее S15 или в приложении CUP4YOU*
3. Aggiungere cacao in polvere a piacere / *Добавьте какао-порошок по вкусу*





## Impostazioni suggerite — per bicchiere da 280 ml
## *Рекомендуемые настройки — для стакана объемом 280 мл*

**1.5 сек** | Dose dispenser solubile (cioccolata) / *Дозатор растворимых доз (шоколад)*
**1.5 сек** | Dose acqua solubile (cioccolata) / *Доза воды (шоколад)*
**13.5 сек** | Dose latte caldo / *Доза горячего молока*
**3-5 сек** | Emulsione latte caldo / *Эмульсия горячего молока*
Espresso singolo / *Одинарный эспрессо*

**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 LaCimbali S15 anche utilizzando la app CUP4YOU. Basta connettere il tuo dispositivo a S15 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 LaCimbali S15 così da verificare se le impostazioni suggerite sono adatte alla tua tazza e agli ingredienti da te utilizzati.

***Подсказки***
*Для мокко идеально подойдет смесь итальянского кофе эспрессо, шоколада и молока, придающих напитку необходимую плотность.*

*Мокко также можно приготовить на LaCimbali S15 с помощью приложения CUP4YOU. Просто выполните сопряжение своего устройства с S15 и простым нажатием кнопки на экране вы сможете выбрать свой любимый напиток.*

*В случае использования устройства подачи с электроприводом попросите специалиста отрегулировать высоту устройства подачи, чтобы ваша посуда помещалась под него. (см. фото справа)*

***Попросите вашего техника** записать рецепт на LaCimbali S15 следуя рекомендованным настройкам, чтобы проверить, подходят ли они для вашей посуды и ингредиентов, которые вы используете.*

**Consigliato per:** minimarket, uffici e spazi di coworking, bakery, pasticcerie
***Рекомендуется для:** магазинов шаговой доступности, офисов и коворкингов, пекарен и кондитерских.*





# МАТЧА ЛАТТЕ

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.

*Этот напиток родом из Японии, он легко узнаваем благодаря своему ярко-зеленому цвету и состоит всего двух ингредиентов: порошкообразного зеленого чая и молока.*
*Характерный травянистый вкус матча смягчается в сочетании с молоком, что делает этот рецепт отличной альтернативой капучино.*

Impostazioni suggerite — per tazza da 180 ml
*Рекомендуемые настройки — для чашки объемом 180 мл*

**11 сек** | Dose latte caldo / *Доза горячего молока*

**3,5 сек** | Emulsione latte caldo / *Эмульсия горячего молока*

**25 мл** | Доза acqua calda / *Доза горячей воды*

**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 LaCimbali S15 così da verificare se le impostazioni suggerite sono adatte alla tua tazza e agli ingredienti da te utilizzati.

***Подсказки***
*Матча имеет травянистые нотки, которые можно смягчить, добавив чайную ложку сахара и растворив ее в порошке зеленого чая и воде на шаге 1.*
*Мы рекомендуем запрограммировать одну из двух кнопок для дозировки воды, чтобы вы всегда могли получить желаемую дозу в чашке.*

***Попросите вашего техника** записать рецепт на LaCimbali S15, следуя рекомендованным настройкам, чтобы проверить, подходят ли они для вашей чашки и ингредиентов, которые вы используете.*

**Consigliato per:** uffici, caffetterie, bakery
***Рекомендуется для:*** *офисов, кофеен и пекарен*

Difficoltà / *Сложность*

Ingredienti / *Ингредиенты*

- **1.5 g** - Matcha
  ***1,5 г*** *- Матча*
- **25 ml** - Acqua calda
  ***25 мл*** *- Горячая вода*
- Latte caldo montato
  *Вспененное горячее молоко*

Preparazione / *Инструкции*

1. In una tazza sciogliere il matcha con dell'acqua calda erogata da S15 / *Растворите матча в чашке с горячей водой, полученной из S15*
2. Premere il tasto "Latte" e riempire la tazza con il latte montato / *Нажмите кнопку "Молоко" и наполните чашку вспененным молоком*
3. Il Matcha Latte è pronto!
   *Латте Матча готов!*

# S15 ITALIAN EXCELLENCE BEAUTIFULLY AUTOMATED







# ЛОНДОНСКИЙ ТУМАН

Difficoltà / *Сложность*

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

*Лондонский туман — это успокаивающий напиток, который идеально подходит для релакса благодаря своим сладким нотам и ароматам чая Эрл Грей.*

Ingredienti / *Ингредиенты*

- **12 ml** - Sciroppo alla vaniglia (in alternativa una bustina di zucchero)
  ***12 мл*** *- Ванильный сироп (в качестве альтернативы один пакетик сахара)*
- **1 bustina** - Tè Earl Grey
  ***1 пакетик*** *- чай "Эрл Грей"*
- **40-45 ml** - Acqua calda
  ***40-45 мл*** *- Горячая вода*
- Latte caldo montato
  *Вспененное горячее молоко*

Preparazione / *Инструкции*

1. Versare lo sciroppo alla vaniglia (in alternativa una bustina di zucchero) nella tazza / *Налейте ванильный сироп (или пакетик сахара) в чашку*
2. Nella stessa tazza preparare un concentrato di tè con una bustina di tè Earl Grey e 45 мл di acqua calda erogata da S15 / *В той же чашке приготовьте чайный концентрат с одним пакетиком чая Эрл Грей и 45 мл горячей воды полученных из S15*
3. Lasciare in infusione per 3-5 min
   *Оставьте настаиваться на 3-5 минут*
4. Togliere la bustina di tè dalla tazza e mescolare gli ingredienti
   *Выньте чайный пакетик из чашки и смешайте ингредиенты*
5. Premere il tasto "Latte" e riempire la tazza con il latte caldo montato
   *Нажмите кнопку "Молоко" и наполните чашку вспененным горячим молоком*
6. Ecco pronto il London Fog!
   *Ваш Лондонский туман готов!*







Impostazioni suggerite — per una tazza da 230 ml
*Рекомендуемые настройки — для чашки объемом 230 мл*

**12.5 сек** | Dose latte caldo / *Доза горячего молока*

**3,5 сек** | Emulsione latte caldo / *Эмульсия горячего молока*

**40-45 мл** | Dose acqua calda / *Доза горячей воды*

**Consigliato per:** uffici, bakery

***Рекомендуется для:*** *офисов, пекарен*

**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 LaCimbali S15 così da verificare se le impostazioni suggerite sono adatte alla tua tazza e agli ingredienti da te utilizzati.

***Подсказки***

*Мы рекомендуем помешивать напиток, чтобы убедиться, что все ингредиенты перемешались идеально. Чтобы всегда получать идеальные дозы горячей воды и вспененного горячего молока, попросите своего техника настроить специальные клавиши.*

*Благодаря бункерам для растворимых ингредиентов, имеющимся в S15, в случае если у вас нет свежего молока, вы можете создать рецепт с использованием растворимого молока:*
- *Доза растворимого ингредиента: 8,5 сек*
- *Доза воды для растворимого ингредиента: 8,5 сек*
- *Температура: 4*

*Мы рекомендуем вам всегда настраивать рецепт в паре с техническим специалистом в целях получения идеальных настроек для используемого растворимого молока.*

***Попросите вашего техника*** *записать рецепт на LaCimbali S15, следуя рекомендованным настройкам, чтобы проверить, подходят ли они для вашей чашки и ингредиентов, которые вы используете.*



# МИНДАЛЬНЫЙ ЛАТТЕ СО ЛЬДОМ

Difficoltà / *Сложность*

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.

*Миндальное молоко на растительной основе, сироп мусковадо, лед и эспрессо: всего четыре ингредиента делают МИНДАЛЬНЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЛАТТЕ идеальным освежающим напитком, идеально подходящим для жарких летних дней.*

## Preparazione / *Инструкции*

1. In un recipiente mettere due dosi di sciroppo al muscovado, in alternativa una bustina o un cucchiaino di zucchero di canna / *Поместите две дозы сиропа мусковадо в сосуд или, в качестве альтернативы, один пакетик или одну чайную ложку тростникового сахара*
2. Nello stesso recipiente erogare un espresso doppio da S15 *В тот же сосуд налейте двойной эспрессо из S15*
3. Riempire un bicchiere con il ghiaccio *Наполните стакан льдом*
4. Aggiungere la bevanda alla mandorla fino a 2 cm dal bordo del bicchiere / *Добавьте миндальное молоко на 2 см от края стакана*
5. Mescolare sciroppo ed espresso in modo che siano ben miscelati e che l'espresso si raffreddi / *Хорошо размешайте сироп и эспрессо и дождитесь, когда эспрессо остынет*
6. Versare direttamente nel bicchiere sul ghiaccio */ Налейте прямо в стакан поверх льда*

## Ingredienti / *Ингредиенты*

- **24 мл** - Sciroppo al muscovado (in alternativa zucchero di canna) *24 мл - сироп Мусковадо (в качестве альтернативы тростниковый сахар)*
- Espresso doppio *Двойной эспрессо*
- Ghiaccio *Лед*
- Bevanda alla mandorla *Миндальное молоко*





**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.

***Подсказки***
*Мы рекомендуем моносорта кофе из Никарагуа (нотки шоколада и миндаля) или моносорта кофе из Сальвадора (оттенки шоколада и карамели). Оба происхождения производят хорошо сбалансированный кофе с хорошей консистенцией, который может поддерживать миндальный напиток, не будучи подавленным им.*

*Если носик подачи имеет моторизованный привод (движется вверх-вниз), не забудьте установить высоту устройства подачи таким образом, чтобы вы могли наливать напиток в выбранный вами сосуд для эспрессо. Например, установите рецепт "Эспрессо в высокой чашке" с нужной высотой носика.*

**Consigliato per:** bakery, caffetterie
***Рекомендуется для:*** *пекарен и кофеен*

# ПРЯНЫЙ МОККО

Difficoltà / *Сложность*

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.

*Этот вариант классического мокко прекрасно сочетает в себе его ингредиенты. Сладость шоколада, мягкость молока, богатый вкус кофе и теплые нотки смеси специй исключительно хорошо сбалансированы. Это отличный напиток, которым можно наслаждаться в холодную погоду*

## Ingredienti / *Ингредиенты*

- **24 мл** - Sciroppo alle spezie miste (peperoncino, cannella, zenzero) ***24 мл*** *- Сироп из смеси специй (перец чили, корица и имбирь)*
- Espresso singolo
  *Одинарный эспрессо*
- Cioccolata solubile
  *Растворимый горячий шоколад*
- Latte caldo montato
  *Вспененное горячее молоко*
- Cacao in polvere
  *Какао-порошок*
- Cannella in polvere
  *Порошок корицы*



## Preparazione / *Инструкции*

1. Versare due dosi di sciroppo alle spezie (24 ml circa) nel bicchiere
   *Налейте две дозы сиропа со специями (прибл. 24 мл) в стакан*
2. Selezionare sul display il “Mocha” ed erogare nel bicchiere
   *Выберите “Мокко” на дисплее и налейте его в стакан*
3. Decorare con una spolverata di cacao e cannella
   *Украсьте посыпкой какао и корицей*
4. Lo Spicy Mocha è pronto per essere servito
   *Пряный мокко готов к подаче*

## Impostazioni suggerite — per un bicchiere da 280 ml
## *Рекомендуемые настройки — для стакана объемом 280 мл*

**1,5 сек** | Dose solubile / *Доза растворимого ингредиента*

**1,5 сек** | Dose acqua solubile / *Доза воды для растворимого ингредиента*

**13.5 сек** | Dose latte caldo / *Доза горячего молока*

**3 сек** | Emulsione latte caldo / *Эмульсия горячего молока*

Espresso singolo / *Одинарный эспрессо*

**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 LaCimbali S15 seguendo le impostazioni suggerite in modo tale da verificare se adatte alla tua tazza e agli ingredienti da te utilizzati.

***Подсказки***

*Для мокко идеально подойдет смесь итальянского кофе эспрессо, шоколада и молока, придающих напитку необходимую плотность.*

*Для более впечатляющего эффекта, с идеально разделенными слоями, сначала налейте шоколад, затем молоко и, наконец, эспрессо.*

***Попросите вашего техника** записать рецепт на LaCimbali S15, следуя рекомендованным настройкам, чтобы проверить, подходят ли они для объема вашей чашки и ингредиентов, которые вы используете.*

**Consigliato per:** pasticcerie, caffetterie, hotel
***Рекомендуется для:*** *кондитерских, кофеен и гостиниц*

# ОРЕХОВЫЙ КОРТАДО

Difficoltà / *Сложность*

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.

*Кортадо - это небольшой напиток, в чашке которого в основном содержится эспрессо. Добавление шоколада и орехового крема прекрасно гармонирует с оттенками кофе.*

## Preparazione / *Инструкции*

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 шоколадно-ореховый крем на дне и по бокам чашки чтобы создать идеальную основу для Кортадо*
2. Selezionare la bevanda "Cortado" su S15 / *Выберите "Кортадо" на S15*
3. Terminare la bevanda con una spolverata di cacao / *В завершении посыпьте напиток какао*







## Ingredienti / *Ингредиенты*

- Crema di cioccolato e nocciola / *Шоколадно-ореховый крем*
- Doppio espresso ristretto / *Двойной ристретто эспрессо*
- Latte caldo montato / *Вспененное горячее молоко*
- Cacao in polvere / *Какао-порошок*

Impostazioni suggerite — per tazza da 90 ml
*Рекомендуемые настройки — для чашки объемом 90 мл*

Doppio ristretto / *Двойной ристретто*

**130 имп** | Dose acqua / *Доза воды*

**6,2 сек** | Dose caffè / *Доза кофе*

**2.5 сек** | Dose latte caldo / *Доза горячего молока*

**3-5 сек** | Emulsione latte caldo / *Эмульсия горячего молока*

**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 LaCimbali S15 così da verificare se le impostazioni suggerite sono adatte alla tua tazza e agli ingredienti da te utilizzati.

***Подсказки***

*Мы рекомендуем использовать смесь 100% арабики, чтобы снизить содержание кофеина из-за используемого в рецепте двойного эспрессо. Для веганской версии используйте овсяной напиток на растительной основе, который можно взбивать с помощью парового крана. Лучше всего подавать в прозрачной посуде.*

***Попросите вашего техника** записать рецепт на LaCimbali S15, следуя рекомендованным настройкам, чтобы проверить, подходят ли они для вашей чашки и ингредиентов, которые вы используете.*

**Consigliato per:** пекарня, кондитерская, кафе, отельbakery, pasticcerie, caffetterie, hotel
***Рекомендуется для:** пекарен, кондитерских, кофеен и отелей*



# АФФОГАТО с РОМОМ и ИЗЮМОМ

Difficoltà / *Сложность*

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.

*Аффогато — это вечное удовольствие, которым восхищаются во всем мире. Эта алкогольная версия, адаптация великой классики, является отличным выбором послеобеденного напитка.*

Ingredienti / *Ингредиенты*

Espresso singolo
*одинарный эспрессо*

- 2 palline di gelato alla crema
  *2 шарика сливочного мороженого*
- 2.5 cl - Rum
  *2.5 мл - Ром*
- Uvetta
  *Изюм*



Preparazione / *Инструкции*

1. Selezionare sul display un espresso singolo ed erogarlo in un piccolo bricco / *Выберите одинарный эспрессо на дисплее и разлейте его в маленькую емкость*
2. Porzionare due palline di gelato alla crema в una tazza da 150 мл / *Положите два шарика сливочного мороженого в чашку объемом 150 мл*
3. Aggiungere 2,5 cl di rum
   *Добавьте 2,5 мл рома*
4. Versare l’espresso sul gelato
   *Вылейте эспрессо поверх мороженого*
5. Terminare con una pioggia di uvetta a piacere
   *Завершите, посыпав изюмом по вкусу*

**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.

***Подсказки***
*Мы рекомендуем использовать смесь итальянского кофе эспрессо, которая хорошо сочетается со сливочными и ванильными нотами мороженого и в то же время не подавляется ромом.*

**Consigliato per:** gelaterie, ristoranti
***Рекомендуется для:*** *кафе-мороженых и ресторанов*






# ДА,
# Я КОФЕМАШИНА
# И Я
# ОЧЕНЬ УМНАЯ ;)



# ТИКИ КАПУЧИНО без кофеина

Difficoltà / *Сложность*

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.

*Эта интерпретация капучино удивит вас своими неожиданными нотами и идеально подойдет любителям специй. Идеально подходит в качестве специального напитка для включения в меню и употребления в любое время дня благодаря использованию кофе без кофеина.*

Impostazioni suggerite — per tazza da 150 ml
*Рекомендуемые настройки — для чашки объемом 150 мл*

**8 сек** | Dose latte / *Доза молока*

**8 сек** | Emulsione latte / *Молочная эмульсия*

Espresso singolo decaffeinato / *Одинарный эспрессо без кофеина*

**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 LaCimbali S15 seguendo le impostazioni suggerite in modo tale da verificare se adatte alla tua tazza e agli ingredienti da te utilizzati.

***Подсказки***
*В качестве альтернативы кофе без кофеина мы рекомендуем использовать кофе индийского происхождения (пряные нотки и хорошее тело).*

*Попросите вашего техника записать рецепт на LaCimbali S15, следуя рекомендованным настройкам, чтобы проверить, подходят ли они для вашей чашки и ингредиентов, которые вы используете.*

**Consigliato per:** caffetterie, bakery
***Рекомендуется для:*** *кофеен и пекарен*

Ingredienti / *Ингредиенты*

- **24 мл** - Sciroppo al Falernum (note di lime, mandorla e zenzero) ***24 мл*** *- барбадосский сироп Фалернум (ноты лайма, миндаля и имбиря)*
- Latte montato
  *Вспененное молоко*
- Espresso singolo decaffeinato
  *Одинарный эспрессо без кофеина*
- Cannella in polvere
  *Порошок корицы*

Preparazione / *Инструкции*

1. Versare 2 dosi di sciroppo di lime, mandorla e zenzero nella tazza (24 ml circa)
   *Налейте в чашку 2 дозы сиропа лайма, миндаля и имбиря (прибл. 24 мл)*
2. Aprire lo sportello dedicato al caffè decaffeinato / *Откройте лючок для кофе без кофеина*
3. Selezionare il cappuccino sul display ed erogare sullo sciroppo / *Выберите капучино на дисплее и разлейте сироп*
4. Decorare con della cannella in polvere / *Украсьте порошком корицы*



# КОФЕ НЕГРОНИ

Difficoltà / *Сложность*

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.

*Негрони - идеальный коктейль для аперитива.
Эта версия, с добавлением эспрессо с нотами темного шоколада и жареного лесного ореха, придает неожиданный поворот популярному напитку.*

Ingredienti / *Ингредиенты*

- **2.5 cl** - Bitter
  *2,5* ***мл*** *- Биттер*
- **2.5 cl** - Vermouth
  *2.5* ***мл*** *- Вермут*
- **2.5 cl -** Gin
  *2.5* ***мл - Джин***
- **2.5 cl** - Espresso singolo
  *2.5* ***мл*** *- Одинарный эспрессо*
- 1 fetta d'arancia
  *1 долька апельсина*
- Zucchero a velo
  *Сахарная пудра*

Preparazione / *Инструкции*

1. Preparare un espresso singolo con LaCimbali S15
   *Приготовьте один эспрессо с помощью LaCimbali S15*
2. Unire, in un tumbler, precedentemente raffreddato con ghiaccio, Bitter, Vermouth e Gin e mescolare
   *Смешайте в стакане, предварительно охлажденном со льдом, биттер, вермут и джин и перемешайте*
3. Versare l'espresso freddo e dare un'ulteriore mescolata col bar spoon
   *Налейте холодный эспрессо и снова перемешайте барной ложкой*
4. Aggiungere il ghiaccio
   *Добавьте лед*
5. Decorare con una fetta di arancia e zucchero a velo
   *Украсьте ломтиком апельсина и сахарной пудрой*

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

***Подсказки***
*Смесь итальянского эспрессо с нотами темного шоколада и лесного ореха хорошо сочетается с этим рецептом.*

**Consigliato per:** cocktail bar, hotel, ristoranti
***Рекомендуется для:*** *коктейль-баров, отелей и ресторанов*

# Коктейль Bee’s Knees (ВЫСШИЙ СОРТ)

Difficoltà / *Сложность*

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.

*Сочетание классического коктейля Bee's Knees (Высший сорт), тоника и эспрессо приводит к созданию этого напитка, который может похвастаться невероятным балансом между цитрусовыми, медом, спиртными напитками и кофе. Современный взгляд на вечный рецепт.*

Ingredienti / *Ингредиенты*

- Espresso doppio
  *Двойной эспрессо*
- **3.5 cl** - Sciroppo di miele
  *3,5 мл - Медовый сироп*
- **5 cl** - Succo di limone
  *5 мл - Лимонный сок*
- **5 cl** - Gin
  *5 мл - Джин*
- Ghiaccio
  *Лед*
- 1 tonica indiana
  *1 порция индийского тоника*






Preparazione / *Инструкции*

1. Preparare un doppio espresso selezionando il tasto sul display S15 / *Приготовьте двойной эспрессо, нажав кнопку на дисплее S15*
2. Mescolare lo sciroppo di miele, il succo di limone e il gin in modo che siano ben amalgamati e utilizzarli приготовьте основу для коктейля / Хорошо смешайте медовый *сироп, лимонный сок и джин и используйте полученную смесь в качестве основы для коктейля*
3. Riempire un bicchiere alto con ghiaccio
   *Наполните высокий стакан льдом*
4. Aggiungere la tonica nel bicchiere lasciando 2 cm dal bordo / *Добавьте тоник в стакан, оставив 2 см от края*
5. Finire il drink versando l’espresso direttamente sulla tonica / *Завершите приготовление напитка, налив эспрессо прямо в тоник*

**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.

***Подсказки***
*Мы рекомендуем использовать моносорта кофе из Эфиопии (цветочные и лимонные ноты) или моносорта кофе из Колумбии (оттенки карамели и цитрусовых фруктов).*

*Если носик подачи является моторизованным (движется вверх-вниз), отрегулируйте высоту устройства подачи, чтобы вы могли получать напиток непосредственно в выбранную емкость. Например, установите рецепт “Высокого эспрессо" с правильной высотой носика. Для безалкогольной версии коктейля используйте апельсиновый сок 2,5 мл вместо джина.*

**Consigliato per:** cocktail bar, caffetterie
***Рекомендуется для:*** *коктейль-баров и кофеен*






# 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: caf- fè e tecnologie. La formazione sul caffè è un percorso immersivo che include alcuni dei programmi formativi più autorevoli al mondo, promos- si 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 par- tecipanti 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 tradizio- ni locali in molti altri Paesi del mondo. Per questo motivo, MUMAC Aca- demy ha attivato filiali e LAB per consentire a professionisti e appassiona- ti 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 diversi- ficazione delle attività. I LAB sono training centre gemellati presso le sedi dei concessionari italiani che, con lo scopo di raggiungere più profes- sionisti 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.

# Академия MUMAC

*место встречи культуры кофе, подготовки кадров и научных исследований*

***MUMAC Academy, Академия кофемашин Gruppo Cimbali, является ориентиром для любителей кофе и профессионалов в продвижении кофейной культуры и идеальным местом для знакомства с последними тенденциями.***
***Предлагая широкий выбор курсов, проводимых всемирно известными лекторами, Академия MUMAC поддерживает профессиональный рост в отрасли и предоставляет основные инструменты, необходимые для повышения ваших навыков, улучшения вашего бизнеса или просто начала карьеры бариста.***

***Учебные курсы Академии*** *MUMAC делятся на две категории: кофе и технологии. Программа обучения кофе - это захватывающее путешествие, которое включает в себя одни из самых авторитетных в мире программ обучения, продвигаемых Ассоциацией спешиэлти кофе (SCA) и ориентированных на потребности профессионалов и всех, кто хочет усовершенствовать свои навыки. В эту категорию входят курсы IIAC (Международного института дегустаторов кофе), программа устойчивого кофе, курс Arabica Q-Grader и мероприятия, предназначенные исключительно для отелей.*

*На технологических курсах, разработанных для обучения нынешних и потенциальных клиентов использованию передовых кофемашин Gruppo Cimbali, участники узнают, как правильно использовать оборудование для достижения наилучшего результата в чашке. Академия также предлагает индивидуальные учебные занятия с учетом индивидуальных требований и целей.*

***Академия MUMAC — это сертифицированный учебный кампус SCA Premier****, одно из самых престижных мест для дегустации кофе и получения знаний.*

*Кофе эспрессо глубоко укоренился в итальянской культуре, но это не помешало ему в равной степени цениться и ассоциироваться с местными традициями во многих других странах мира. Учитывая это, Академия MUMAC создала филиалы и лаборатории, чтобы позволить профессионалам и энтузиастам объединить усилия и распространить кофейную культуру на международном уровне. Филиалы, сертифицированные головным офисом, предлагают стандартизированные услуги в соответствии с услугами Академии MUMAC с точки зрения качества, площади и разнообразия видов деятельности. LAB - это партнерские учебные центры на сайтах итальянских дилеров, которые, чтобы охватить больше профессионалов по всей стране, предлагают вам возможность обучать и обновлять свои знания о продуктах непосредственно в вашем регионе с помощью контролируемой высококачественной системы.*






официальный
представитель

ENTERO
ОТ ИДЕИ ДО ОТКРЫТИЯ

entero.ru

entero.ru

entero.ru

ENTERO

ОТ ИДЕИ ДО ОТКРЫТИЯ

LA CIMBALI

**Москва**
**ул. Новгородская, д.1, корпус Г, офис 213**

**8 800 350-4000**
**8 495 150-4000**

**info@entero.ru**