



Avis aux amateurs de café

Deux recettes originales à essayer!

Les chiffres parlent d'eux-mêmes: 2.5 milliards de tasses de café sont bues chaque jour dans le monde¹, ce qui représente pas moins de 29'000 tasses par seconde. Pour changer un peu du cappuccino classique ou du latte macchiato, voici deux recettes originales en déclinaison de cette boisson culte. La Saeco Xelsis sublime tous les arômes du café, avec un nettoyage facile garanti.



Cappuccino Viennese

Ce cappuccino est une authentique spécialité originaire des Alpes.

Ingrédients :

1 espresso, 2,5 cl de crème fraîche, 1/2 c. à c. de sucre, Poudre de cacao

Préparation :

1. Battre la crème jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et crémeuse.
2. Incorporer délicatement le sucre à la crème fouettée.
3. Verser dans la tasse d'abord la crème fouettée, puis l'espresso.
4. Saupoudrer l'ensemble d'un peu de poudre de cacao.

Latte d'été

Une variante fruitée du café frappé classique.

Ingrédients :

1 tasse de café, 1 tasse de glaçons, sirop de chocolat, 150 ml de jus de raisin noir, crème fouettée, sucre

Préparation :

1. Préparer le café.
2. Mixer le café refroidi, le sucre et les glaçons jusqu'à obtention d'un mélange crémeux et aérien.
3. Dans un grand verre à café frappé, verser un peu de sirop de chocolat puis le jus de raisin.
4. Ajouter la préparation à base de café et terminer par la crème fouettée et quelques traits de sirop de chocolat.




Infos insolites autour du café :

1. Le fruit du caféier est une cerise.
2. Des contes africains attribuent la découverte du café à des chèvres, au IXe siècle.
3. Bien qu'il existe plus de 50 variétés de café, seules deux d'entre elles, l'arabica et le robusta, sont utilisées dans la production commerciale de café. 70% des consommateurs préfèrent l'arabica au robusta.
4. Les différentes techniques de torréfaction du grain de café vert et cru sont le véritable secret qui permet au café de déployer tous ses arômes. Les torréfactions foncées contiennent d'ailleurs moins de caféine.
5. Le marc de café recyclé peut être utilisé comme biocarburant pour les voitures.
6. Trouver le bon café s'apparente à une dégustation de vins. Car en définitive, les grains de café développent environ 800 saveurs différentes et perceptibles. A titre de comparaison, le vin n'en compte que 400.¹

Machine à espresso totalement automatique **Saeco Xelsis**

Un café à la carte sur simple pression d'un bouton: la luxueuse machine à café entièrement automatique propose 15 spécialités à base de café, toutes réglables individuellement par le biais d'une seule touche. Huit profils d'utilisateurs permettent d'enregistrer et d'activer rapidement vos réglages personnels en termes d'intensité et de goût du café, de quantité de remplissage et de température. Même l'ordre dans lequel vous préférez que le café et le lait soient versés dans votre tasse peut être paramétré et sauvegardé.

SM7786/00 – PVC: CHF 2'499.00

 La Saeco Xelsis est disponible dans la boutique en ligne Philips.



¹<https://www.philips.ch/c-m-ho/kaffee/kaffee-101/wussten-sie-das>