

**DOUWE
EGBERTS**



DE Concentrates Recipes

A Presentation by Douwe Egberts



D.E Raspberry Espresso Tonic

FRENCH

DOUWE
EGBERTS



Ingrédients :

- 30 ml d'Espresso Concentrate Black Original
- 10 g de purée de framboises
- 10 ml de jus de citron
- 10 ml de sirop de framboises
- 150 ml de tonic
- Framboises fraîches (pour la décoration)
- Glaçons

Recette :

1. Mélangez la purée de framboises, le jus de citron et le sirop de framboises dans un verre.
2. Remplissez le verre de glaçons.
3. Ajoutez 150 ml de tonic rhubarbe & framboise.
4. Versez délicatement 30 ml d'Espresso Concentrate sur le tonic afin de créer un effet de couches.
5. Garnissez avec des framboises fraîches.





D.E Raspberry Espresso Tonic

DUTCH

DOUWE
EGBERTS



Ingrediënten:

- 30 ml Espresso Concentrate Black Original
- 10 g frambozenpuree
- 10 ml citroensap
- 10 ml frambozensiroop
- 150 ml tonic
- Verse frambozen (ter garnering)
- Ijsblokjes

Recept:

1. Meng de frambozenpuree, het citroensap en de frambozensiroop in een glas.
2. Vul het glas met ijsblokjes.
3. Voeg 150 ml tonic toe.
4. Giet langzaam 30 ml Espresso Concentrate over de tonic voor een gelaagd effect.
5. Garneer met verse frambozen.





D.E Espresso Tonic

FRENCH

DOUWE
EGBERTS



Ingrédients :

- 150 ml de tonic
- 30 ml d'Espresso Concentrate Black Original
- Glaçons
- Orange (pour la décoration)

Recette :

1. Ajoutez des glaçons dans un verre.
2. Versez le tonic.
3. Versez délicatement l'Espresso Concentrate sur le tonic.
4. Garnissez avec une tranche d'orange pour une touche d'agrumes.





D.E Espresso Tonic

DUTCH

DOUWE
EGBERTS



Ingrediënten:

- 150 ml tonic
- 30 ml Espresso Concentrate Black Original
- Ijsblokjes
- Sinaasappel (ter garnering)

Recept:

1. Voeg ijsblokjes toe aan een glas.
2. Giet het tonicwater erbij.
3. Giet langzaam de Espresso Concentrate over de tonic.
4. Garneer met een sinaasappelschijfje voor een citrustouch.





D.E Ice Pistachio Latte

FRENCH

DOUWE
EGBERTS



Ingrédients :

- 30 ml d'Espresso Concentrate Black Original
- 150 ml de lait
- Glaçons
- 1 c.à.s. de crème de pistache
- Éclats de pistache (pour la décoration)

Recette :

1. Ajoutez le crème de pistache dans le verre.
2. Ajoutez les glaçons et le lait.
3. Versez l'Espresso Concentrate par-dessus.
4. Garnissez avec des éclats de pistache.





D.E Pistachio Latte

DUTCH

DOUWE
EGBERTS



Ingrediënten:

- 30 ml Espresso Concentrate Black Original of Sweet Caramel
- 150 ml melk
- Ijsblokjes
- 1 eetlepel pistache crème
- Pistache-stukjes (ter decoratie)

Recept:

1. Voeg de pistachecrème toe aan je glas.
2. Voeg hierbij de ijsblokjes en melk toe.
3. Giet zachtjes de Espresso Concentrate in het glas.
4. Garneer met pistache-stukjes.





D.E Ice Caramel Latte

FRENCH

DOUWE
EGBERTS



Ingrédients :

- 30 ml d'Espresso Concentrate Sweet Caramel
- 150 ml de lait froid
- Glaçons

Recette :

1. Remplissez le verre avec des glaçons.
2. Versez le lait froid.
3. Versez délicatement les 30 ml d'Espresso Concentrate Sweet Caramel par-dessus.





D.E Ice Caramel Latte

DUTCH

DOUWE
EGBERTS



Ingrediënten:

- 30 ml Espresso Concentrate Sweet Caramel
- 150 ml koude melk
- Ijsblokjes

Recept:

1. Vul het glas met ijsblokjes.
2. Giet de koude melk erbij.
3. Giet de 30 ml Espresso Concentrate Sweet Caramel er voorzichtig bovenop.





D.E Iced Chocolate Latte

FRENCH

DOUWE
EGBERTS



Ingrédients :

- 30 ml d'Espresso Concentrate Sweet Chocolate
- 150 ml de lait froid
- Glaçons
- Cacao en poudre (pour la décoration)

Recette :

1. Remplissez le verre avec des glaçons.
2. Versez le lait froid.
3. Versez délicatement les 30 ml d'Espresso Concentrate Sweet Chocolate par-dessus.
4. Saupoudrez de cacao en poudre.





D.E Iced Chocolate Latte

DUTCH

DOUWE
EGBERTS



Ingrediënten:

- 30 ml Espresso Concentrate Sweet Chocolate
- 150 ml koude melk
- Ijsblokjes
- Cacaopoeder (ter decoratie)

Recept:

1. Vul het glas met ijsblokjes.
2. Giet de koude melk erbij.
3. Giet de 30 ml Espresso Concentrate Sweet Caramel er voorzichtig bovenop.
4. Bestrooi met cacaopoeder.





D.E Espresso Martini

FRENCH

DOUWE
EGBERTS



Ingrédients :

- 30 ml d'Espresso Concentrate Black Original
- 30 ml de vodka
- 30 ml de liqueur de café
- Glaçons
- Grains de café (pour la décoration)

Recette :

1. Remplissez un shaker avec de glaçons.
2. Ajoutez l'Espresso Concentrate, la liqueur de café et la vodka dans le shaker.
3. Secouez vigoureusement jusqu'à ce que le mélange soit bien frais.
4. Filtrez dans un verre à martini, ajoutez des grains de café pour la décoration et dégustez avec modération.

Astuce : pour une touche sucrée, utilisez l'Espresso Concentrate Sweet Caramel.





D.E Espresso Martini

DUTCH

DOUWE
EGBERTS



Ingrediënten:

- 30 ml Espresso Concentrate Black Original
- 30 ml vodka
- 30 ml koffielikeur
- Ijsblokjes
- Koffiebonen (ter garnering)

Recept:

1. Vul een shaker met ijsblokjes.
2. Voeg de Espresso Concentrate, koffielikeur en vodka toe aan de shaker.
3. Schud krachtig tot het mengsel goed gekoeld is.
4. Zeef in een martiniglas, voeg koffiebonen toe ter garnering en geniet met mate.

Tip: voor een zoete toets, gebruik dan Espresso Concentrate Sweet Caramel.





D.E Bumble coffee

Ingrédients :

- 30 ml d'Espresso Concentrate Black Original
- 150 ml de jus d'orange
- Orange (pour la décoration)
- Glaçons

Recette :

1. Ajoutez des glaçons dans votre verre.
2. Versez le jus d'orange.
3. Ajoutez le café et mélangez délicatement.
4. Garnissez avec des tranches d'orange.



DUTCH

DOUWE
EGBERTS



D.E Bumble coffee

Ingrediënten:

- 30 ml Espresso Concentrate Black Original
- 150 ml sinaasappelsap
- Sinaasappel (ter garnering)
- Ijsblokjes

Recept:

1. Voeg ijsblokjes toe aan uw glas.
2. Giet het sinaasappelsap erbij.
3. Voeg de koffie toe en roer voorzichtig.
4. Garneer met sinaasappelschijfjes.



D.E Irish Coffee

FRENCH

DOUWE
EGBERTS



Ingrédients :

- 30 ml d'Espresso Concentrate Black Original
- 50 ml d'eau chaude
- 25 ml de whisky irlandais
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- Crème entière

Recette :

1. Réchauffez le verre en le rinçant à l'eau chaude.
2. Préparez un café en mélangeant 30 ml d'Espresso Concentrate avec 50 ml d'eau chaude.
3. Versez le café, le sucre et le whisky dans le verre, puis mélangez.
4. Fouettez légèrement la crème froide jusqu'à ce qu'elle épaississe tout en restant liquide.
5. Versez délicatement la crème dans le verre.



D.E Irish Coffee

DUTCH

DOUWE
EBERTS



Ingrediënten:

- 30 ml Espresso Concentrate Black Original
- 50 ml heet water
- 25 ml Ierse whiskey
- 1 eetlepel bruine suiker
- Volle room

Recept:

1. Verwarm het glas door het met heet water te spoelen.
2. Bereid een koffie door 30 ml Espresso Concentrate te Mengten met 50 ml heet water.
3. Voeg de koffie, suiker en whisky toe aan het glas en meng.
4. Klop de koude room licht op tot hij dikker wordt maar nog vloeibaar blijft.
5. Voeg de room zachtjes toe aan het glas.





D.E Mont Blanc Coffee

Ingrédients :

- 30 ml d'Espresso Concentrate Black Original
- 150 ml d'eau froide
- Glaçons
- 60 ml de crème épaisse froide
- 1 à 2 cuillères à soupe de miel ou de sirop d'érable
- 2 cuillères à soupe de jus d'orange
- Zeste d'orange frais (pour la décoration)

Recette :

1. Remplissez un verre de glaçons, puis versez-y le concentré d'espresso et l'eau. (Vous obtenez ainsi un americano glacé.)
2. Préparez une mousse froide aux agrumes en fouettant la crème, le jus d'orange et le sirop jusqu'à obtenir un mélange léger mais fluide.
3. Faites glisser délicatement la crème sur le dos d'une cuillère pour la déposer sur le café, afin de créer un effet de couches.
4. Garnissez de zeste d'orange.





D.E Mont Blanc Coffee

Ingrediënten:

- 30 ml Espresso Concentrate Black Original
- 150 ml koud water
- Ijsblokjes
- 60 ml koude volle room
- 1-2 eetlepels honing of ahornsiroop
- 2 eetlepels sinaasappelsap
- Verse sinaasappelrasp (ter decoratie)

Recept:

1. Vul een glas met ijsblokjes en giet de Espresso Concentrate en het water erbij. (Je hebt nu een iced americano)
2. Bereid een citrus cold foam door de room, sinaasappelsap en siroop op te kloppen tot een licht, maar vloeibaar mengsel.
3. Laat de room voorzichtig over de achterkant van een lepel op de koffie glijden voor een laagjeseffect.
4. Garneer met sinaasappelrasp.





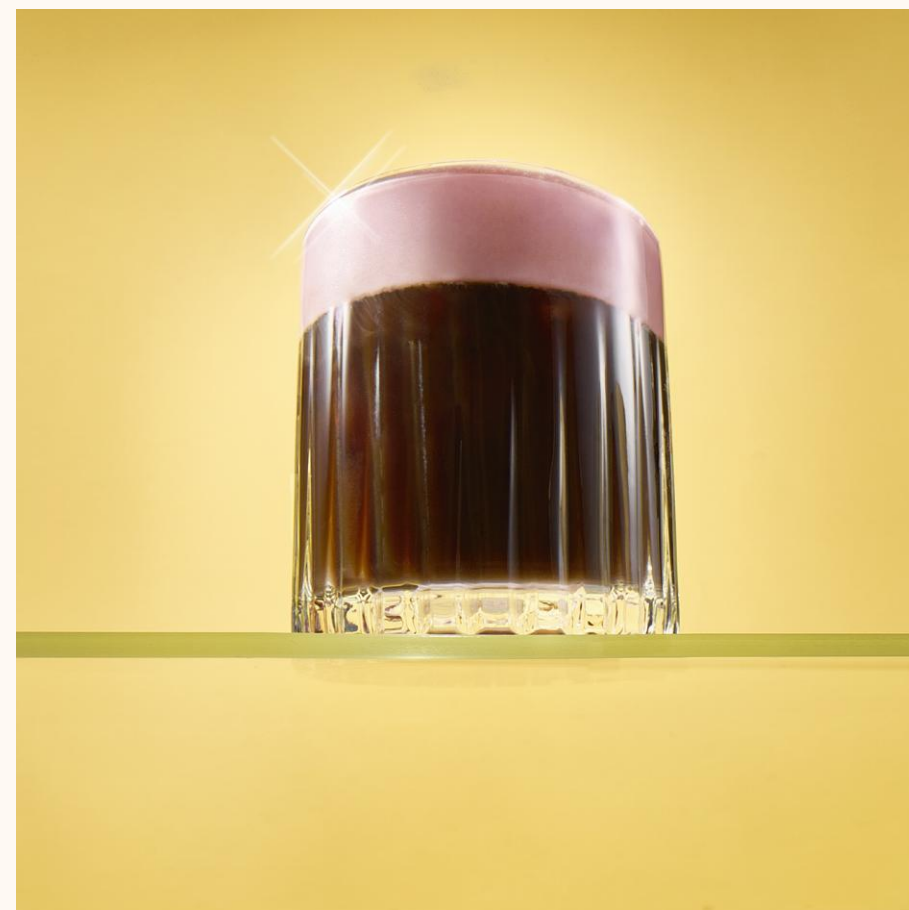
D.E Strawberry Cold Foam Iced Coffee

Ingrédients :

- 30 ml d'Espresso Concentrate Sweet Chocolate
- 150 ml d'eau froide
- 30 ml de lait
- 30 ml de crème épaisse
- 1 cuillère à soupe de sirop de fraise
- 1 fraise (pour la décoration)
- Glaçons

Recette :

1. Préparez la mousse : mélangez le sirop de fraise, la crème épaisse et le lait jusqu'à obtenir une mousse.
2. Remplissez le verre de glaçons, versez-y l'Espresso Concentrate et l'eau. Vous obtenez ainsi un americano glacé.
3. Déposez délicatement la mousse à la cuillère sur le dessus et garnissez d'une fraise fraîche.





D.E Strawberry Cold Foam Iced Coffee

Ingrediënten:

- 30 ml Espresso Concentrate Sweet Chocolate
- 150 ml koud water
- 30 ml melk
- 30 ml volle room
- 1 eetlepel aardbeiensiroop
- 1 aardbei (ter decoratie)
- Ijsblokjes

Recept:

1. Bereid het schuim: mix de aardbeiensiroop, de volle room en de melk tot een schuim.
2. Vul het glas met ijsblokjes, giet de Espresso Concentrate en het water erbij. Je krijgt nu een iced americano.
3. Schep het schuim er voorzichtig met een lepel bovenop en garneer met een verse aardbei.



D.E Affogato

FRENCH

DOUWE
EGBERTS



Ingrédients :

- 30 ml d'Espresso Concentrate Black Original ou Sweet Chocolate
- 1-2 boules de glace vanille

Recette :

1. Placez les boules de glace dans un verre ou une tasse froide.
2. Réchauffez et versez les 30 ml d'Espresso Concentrate directement sur la glace.
3. Servez immédiatement.



D.E Affogato

DUTCH

DOUWE
EGBERTS



Ingrediënten:

- 30 ml Espresso Concentrate Black Original of Sweet Chocolate
- 1-2 bollen vanille-ijs

Recept:

1. Plaats de bollen ijs in een koud glas of kopje.
2. Verwarm de 30 ml Espresso Concentrate en giet vervolgens direct over het ijs.
3. Direct serveren.



D.E Café Bombon

FRENCH

DOUWE
EGBERTS



Ingrédients :

- 30 ml d'Espresso Concentrate Black Original
- 30 ml de lait concentré sucré

Recette :

1. Versez le lait concentré sucré bien froid dans un verre.
2. Versez délicatement les 30 ml d'Espresso Concentrate frais par-dessus



D.E Café Bombon

DUTCH

DOUWE
EGBERTS



Ingrediënten:

- 30 ml Espresso Concentrate Black Original
- 30 ml gecondenseerde melk

Recept:

1. Giet de koude, gecondenseerde melk in een glas.
2. Giet de 30 ml koude Espresso Concentrate er voorzichtig bovenop.

