

# Senseo®

UN SYSTÈME À DOSETTES UNIQUE

## Latte

*De délicieux cafés pour tous les moments de la journée*



MAISON  
CAFÉ

PHILIPS



*Le plaisir gourmand de votre lait frais  
pour réaliser de délicieuses spécialités  
de café SENSEO®*



***Félicitations pour l'achat de cette machine à café SENSEO® Latte!***

Désormais, la préparation du café devient un vrai plaisir grâce à de délicieuses spécialités au café mélangées à une mousse de lait frais. Vous pouvez réaliser de délicieux Cappuccino, Latte Macchiato, Café Latte ou votre café noir SENSEO® habituel en appuyant simplement sur un bouton. Grâce au système de production de mousse automatique, obtenez un lait moussé à la perfection à chaque fois.

S'agissant de SENSEO®, Philips et Maison du Café sont inséparables. Il est vrai que la machine et le café sont faits l'un pour l'autre! Pour des résultats optimaux, utilisez toujours des dosettes SENSEO® de Maison du Café.



*La machine à café SENSEO® Latte offre une grande variété de délicieuses spécialités au café en appuyant simplement sur un bouton.*

Découvrez les Cappuccino, Latte Macchiato et Café Latte élaborés avec un café exquis et une mousse de lait frais.

**Cappuccino:** une association gourmande de café et de lait chaud, couronnée d'une couche de lait crémeuse.

**Latte Macchiato:** une étonnante boisson à 3 couches, composée de café noir niché entre une généreuse couche de lait chaud et recouvert d'une couche de mousse de lait.

**Café Latte:** l'équilibre idéal entre café et lait chaud, couronné d'une fine couche de mousse.

# Cappuccino



*Le Cappuccino, une de nos dernières spécialités au café, doit son succès à son goût absolument délicieux!*

Désormais, vous pouvez facilement préparer un Cappuccino riche et crémeux à la maison avec votre machine à café SENSEO® Latte en seulement trois étapes:

- Remplissez le récipient à lait jusqu'à  avec du lait frais.
- Insérez une dosette à café SENSEO®, de préférence la variété Classique, dans l'appareil
- Sélectionnez  en haut de l'appareil, puis appuyez sur .

Envie de nouveautés? Découvrez les recettes suivantes. Bonne dégustation!

**Conseil:** lorsque vous préparez un Cappuccino chaud, préchauffez vos tasses avec de l'eau chaude pour un résultat vraiment professionnel.



***Ingrédients:***

1 cuillère à café  
de sirop de noisette  
1 gousse de cardamome  
1 cuillère à café de cassonade

***Cappuccino chaud d'automne***

Versez une cuillère de sirop de noisette dans une tasse de café. Ajoutez-y le cappuccino. Dans un mortier, mettez une gousse de cardamome et une cuillère à café de cassonade douce, puis écrasez le tout avec un pilon.

Enfin, saupoudrez la mousse du cappuccino avec le mélange obtenu.



### ***Cappuccino chaud d'Écosse***

Versez le whisky et la cassonade cristallisée dans votre tasse, puis ajoutez-y le cappuccino. Il ne vous reste plus qu'à fermer les yeux et à rêver aux Highlands d'Écosse.

### ***Ingrédients:***

1 cuillère à soupe de whisky  
1 cuillère à soupe de  
cassonade cristallisée

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.



***Ingédients:***

- 8 glaçons
- 1 cuillère à soupe de liqueur d'orange  
(ou limonade à l'orange)
- 1 cuillère à café de zestes d'orange râpés

***Cappuccino glacé à l'orange***

Broyez finement les glaçons dans un robot ménager. Vous pouvez également les placer dans un torchon et les écraser avec une grande cuillère en bois. Mettez la glace pilée dans une tasse, puis versez la liqueur d'orange. Préparez le cappuccino dans la même tasse. Enfin, ajoutez-y des zestes d'orange finement râpés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.

# Latte Macchiato



**Grâce à votre SENSEO® Latte, la préparation d'un café Latte Macchiato au goût exceptionnel est un jeu d'enfant!**

Créez cette délicieuse boisson à trois couches en seulement trois étapes:

- Remplissez le récipient à lait jusqu'à  avec du lait frais.
- Insérez une dosette à café SENSEO®, de préférence la variété Corsé, dans l'appareil
- Sélectionnez  en haut de l'appareil, puis appuyez sur .

Grâce à quelques ingrédients supplémentaires, vous pouvez préparer un Latte Macchiato au goût exquis, chaud ou froid. Faites-vous plaisir avec les recettes suivantes. Bonne dégustation!

**Conseil:** lorsque vous préparez un Latte Macchiato chaud, préchauffez vos tasses avec de l'eau chaude pour un résultat vraiment professionnel.



***Ingrédients:***

1 cuillère à soupe de cognac  
1 cuillère à café de sucre de canne  
1 grande cuillère à soupe de  
crème fouettée (sucrée en  
fonction de vos goûts)  
Cacao en poudre

***Latte macchiato chaud à la française***

Versez le cognac et le sucre de canne dans la  
tasse, puis préparez votre macchiato.  
Ajoutez-y une cuillère de crème fouettée.  
Saupoudrez de cacao en poudre.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.



***Bonbon fondant chaud***

Placez le chocolat dans votre tasse, puis préparez un latte macchiato chaud.

Remuez soigneusement: vous obtiendrez un bonbon fondant.

***Ingrédients:***

2 carrés de chocolat très noir (70 %)



**Ingédients:**

1 citron vert  
1 petite cuillère de crème glacée  
à la vanille (naturelle)

**Laat glacé au citron vert**

À l'aide d'un zesteur, râpez le citron vert très finement de manière à obtenir un zeste fin et long. Mettez le zeste et la crème glacée dans la tasse de café, puis préparez votre latte macchiato.

# Café Latte



*Asseyez-vous et dégustez un Café Latte doux à tout moment de la journée.*

Grâce à la SENSEO® Latte, c'est très facile et seules trois étapes sont nécessaires:

- Remplissez le récipient à lait jusqu'à  avec du lait frais.
- Insérez une dosette à café SENSEO®, de préférence la variété Doux, dans l'appareil.
- Sélectionnez  en haut de l'appareil, puis appuyez sur .

Inspirez-vous des recettes Café Latte suivantes et découvrez le café qui vous convient le mieux. Bonne dégustation!

**Conseil:** lorsque vous préparez un Café Latte chaud, préchauffez vos tasses avec de l'eau chaude pour un résultat vraiment professionnel.



**Ingrédients:**

¼ gousse de vanille  
1 cuillère à café de cacao en poudre  
1 cuillère à café de sucre de canne

**Chocolat chaud à la vanille**

Ouvrez une gousse de vanille fraîche et mettez-en quelques graines dans votre tasse de café. Versez le cacao en poudre et le sucre de canne dans la tasse, puis préparez votre Café Latte. Mélangez bien.



### ***Lait chaud au miel et chocolats aux amandes***

Faites griller une poignée d'amandes effilées dans une poêle antiadhésive et faites fondre le chocolat au micro-ondes pendant 1 minute. Mélangez une bonne partie des amandes effilées avec le chocolat.

Avec le mélange obtenu, confectionnez 6 petits dômes sur du papier de cuisson. Mettez au réfrigérateur pendant 5 minutes. Versez une pincée de cannelle dans une tasse de café, puis ajoutez le miel. Enfin, préparez votre Café Latte et servez, accompagné des chocolats aux amandes.

### ***Ingrédients:***

2 cuillères à soupe d'amandes effilées  
50 g de chocolat noir  
1 pincée de cannelle  
1 cuillère à soupe de miel



***Ingrédients:***

1 cuillère à soupe de mélasse claire  
1 grosse cuillère de crème glacée à  
la vanille (naturelle)

***Café glacé doré***

Mettez une cuillère à soupe de mélasse claire  
dans une tasse, puis préparez votre Café Latte.  
Terminez la préparation en ajoutant  
une cuillère de crème glacée à  
la vanille (naturelle).



*Découvrez tous les détails relatifs à votre  
**SENSEO® Latte** et vos pauses café seront  
encore meilleures!*

Découvrez la SENSEO® Latte à l'adresse  
suivante : [www.senseo.fr/latte](http://www.senseo.fr/latte)





### *Réceptacle à lait frais amovible*

Le réceptacle amovible intégré permet d'ajouter le lait de votre choix.



### *Système de production de mousse automatique*

Grâce au système de production de mousse automatique, obtenez un lait parfaitement mousseux et une couche de mousse exceptionnelle.



### *Fonction Easy-clean*

Grâce au bouton de nettoyage, il est très facile d'ôter les résidus de lait de votre machine.



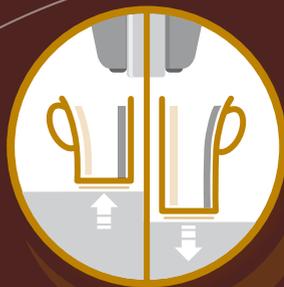
### *Indicateur clair de nettoyage*

L'indicateur signale clairement lorsque le récipient à lait doit être nettoyé et lorsqu'il est temps de détartre votre machine.



### *Réservoir d'eau extra-large*

Réservoir d'eau extra-large amovible pour un remplissage moins fréquent.



### *Repose-tasses réglable*

Le repose-tasses réglable convient aussi bien aux tasses moyennes pour le Cappuccino qu'aux grandes tasses pour le Latte Macchiato.



### *Sélection du volume*

Choisissez le volume d'eau souhaité pour la préparation de votre café noir SENSEO®, selon votre goût.



### *1 ou 2 tasses à la fois*

Préparez 1 ou 2 tasses de café noir à la fois ou 1 tasse de spécialité au café mélangée au lait frais.

Philips France - S.A.S. au capital de 124 800 000€ - 402 805 527 RCS Nanterre.

Maison du café et Douwe Egbert, des marques du groupe Sara Lee - Sara Lee Coffee and Tea France SNC -  
S.A.S au capital de 14 578 584 € - 383 885 746 RCS Bobigny

# Senseo®



MAISON  
CAFÉ

PHILIPS

[www.senseo.fr/latte](http://www.senseo.fr/latte)