

ALPRO BARISTA

PRÉPAREZ VOTRE CAFÉ VÉGÉTAL.
RENDEZ-LE DÉLICIEUX !



alpro

QUE DIRIEZ-VOUS D'UN DÉLICIEUX NUAGE VÉGÉTAL DANS VOTRE CAFÉ ?

Est-ce la première gorgée d'un sojaccino dans l'un de vos coffee-bars préférés qui a fait vibrer vos papilles végétales ? Ou est-ce parce que vous vouliez aider la planète ? Bonne nouvelle ! Avec Alpro Barista, vous pouvez créer un café végétal parfait en un instant, à tout moment. Révolutionnez votre offre et donnez un nouveau souffle à votre café ! De l'avoine aux amandes, du soja à la Noix de Coco, c'est bien plus qu'un simple café quand vous y ajoutez une touche végétale. Plus de variété, plus de goût et plus de choses saines à savourer. Bienvenue dans la baristocratie !

RENCONTREZ LE (S)TEAM

Rejoignez-nous, prenez place et apprenez à connaître les membres de l'équipe Alpro Barista. Voici **Alpro Avoine sans gluten, Alpro Amande, Alpro Soja et Alpro Noix de Coco**. Vous n'en ferez qu'une gorgée !

En tant que vrai professionnel, vous attendez le meilleur des produits avec lesquels vous travaillez. Ça tombe bien, ces quatre perfectionnistes végétaux vous garantissent des performances **optimales et constantes**, et bien plus encore. Chacun d'entre eux :

- est facile à faire mousser (avec une augmentation de volume de 30 % ou plus)
- forme une micro-mousse parfaite
- vous donne une base parfaite pour vous adonner à l'art du l*tte, aussi facilement qu'avec du lait de vache.
- ne s'agglomère jamais (sans exception aucune !).

Vous le savez, aucun client ne demandera une seconde tasse si la première n'a pas été topissime. Quelle que soit l'origine de votre café, qu'il soit de torréfaction légère ou foncée, il trouvera toujours le partenaire parfait: Alpro Barista. Nos produits s'entendent avec tout le monde !

Et ils aiment aussi prendre soin de la planète. Notre avoine européenne, par exemple, est fière de ses **faibles émissions** dues au transport. Notre soja aime parler de sa culture sans OGM, **loin des forêts tropicales** et nos amandes boivent principalement de l'eau de pluie. Nos Noix de Cocos, quant à elles, ont une sainte horreur du gaspillage. Même leurs fibres sont utilisées !

« POURQUOI ALPRO », MON COCO ?

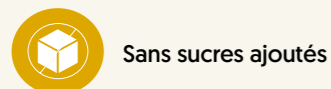
- Parce que nous sommes pionniers de l'alimentation végétale depuis plus de 40 ans, nous sommes donc bien placés pour en parler. [#AbsolutelyNotByModest].
- Parce que les produits Alpro Barista sont développés pour les baristas, par les baristas. Nous savons donc exactement quelles sont vos exigences.
- Parce que vous pouvez choisir parmi toute une série d'ingrédients. Il n'y a pas que l'avoine dans la vie. Comme vous, nous aimons le changement.
- Parce que nous offrons la solution parfaite pour vos clients amateurs de produits non laitiers et vous permettons de préparer facilement de délicieuses boissons.

**NOUS VOUS COMPRENONS,
ET NOUS VOUS SOUTENONS.**



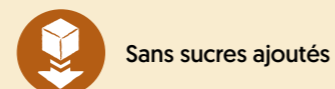
ALPRO AVOINE SANS GLUTEN BARISTA
Goût délicat et neutre

Notre avoine provient d'Europe. L'avoine fait partie des céréales à faible empreinte environnementale [Poore and Nemeck, 2018].



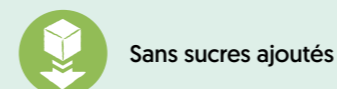
ALPRO BARISTA AMANDES
La saveur douce et raffinée des amandes

Nos amandes sont cultivées en Région Méditerranéenne et sont principalement irriguées à l'eau de pluie.



ALPRO BARISTA SOJA
Donne un goût agréable et neutre

Nos fèves de soja proviennent d'Europe et du Canada et sont certifiées Proterra. Cela garantit qu'elles sont sans OGM et ne sont pas cultivées dans la forêt tropicale et ne contribuent pas à la déforestation.



ALPRO BARISTA NOIX DE COCO
Une touche subtile de Noix de Coco

Nos noix de coco proviennent de pays d'Asie du Sud-Est où le cocotier est un arbre indigène.



LA PROMESSE ONE PLANET D'ALPRO

1. S'APPROVISIONNER INTELLIGEMENT

Nous sommes la première entreprise dans le monde à utiliser le concept des limites planétaires pour évaluer l'impact de notre soja et des amandes.



APPROVISIONNEMENT LOCAL

Notre avoine est européenne, nos amandes sont méditerranéennes, et la majeure partie de notre soja est cultivée en Europe !



IMPACT RÉDUIT



Les ingrédients végétaux présentent une empreinte relativement faible en termes d'émissions de CO₂ et de consommation d'eau.*

LA BONNE BASE



Nous accompagnons les producteurs dans leur transition vers des pratiques agricoles plus durables pour préserver et régénérer les écosystèmes et lutter contre le réchauffement climatique.



ZÉRO PERTE DE LA BIODIVERSITÉ

Main dans la main avec nos producteurs d'amandes, nous utilisons les plantes, les étangs et les haies de leurs vergers pour faire revenir la faune sauvage sur leurs terres.

* Poore, J. & Nemecek, T. (2019), Reducing foods environmental impacts trough producers and consumers. Science 360 (6392) 987-992, 01 Jun 2018, doi: 10.1126/science.aag0216

* 2017 Clark, Tilman – Comparative analyses of environmental impacts of agricultural production systems, agricultural input efficiency and food choice.

2. DE MIEUX EN MIEUX

Année après année, nous croissons en taille et en qualité. Mais notre empreinte carbone ne cesse de diminuer.

ÉLIMINATION DU CO₂



Dans nos usines, nous avons réduit nos émissions de gaz à effet de serre en utilisant **100% d'électricité renouvelable** et des technologies plus efficaces.

DES DÉCHETS ? QUELS DÉCHETS ?



Nous améliorons continuellement le **recyclage** des déchets générés dans nos opérations en analysant et en définissant des actions concrètes d'amélioration.

60% D'EAU EN MOINS

Des processus avancés de purification d'eau nous permettent de réutiliser notre eau. Notre objectif est de réduire de **60%** l'empreinte hydrique de nos produits.

VERS LA NEUTRALITÉ CLIMATIQUE



Nous promettons de réduire les émissions de gaz à effet de serre de nos produits de **30% par kg**, de produire davantage d'énergie à partir des déchets et d'investir dans des panneaux solaires.

MOINS DE DÉCHETS ALIMENTAIRES, PLUS RIEN À LA DÉCHARGE.

Nous examinons chaque déchet alimentaire et trouvons des moyens astucieux de l'utiliser.

GOUTTE CHAQUE COMPTE

Nos usines sont équipées de stations d'épuration traitement des eaux usées afin de réduire l'impact environnemental de l'eau que nous consommons.

3. UN MEILLEUR EMBALLAGE

Là où d'autres voient des déchets, nous voyons de nouveaux emballages.



MOINS, C'EST PLUS

Fini les cuillères à usage unique. **Bye bye pailles en plastique, bonjour le papier !** Nous nous débarrassons également des couvercles quand nous le pouvons et nous optons pour des bouchons faits de bioplastique.

RENOUVELABLE

Dites adieu aux emballages à forte empreinte carbone. Notre ambition est d'avoir 100 % de nos emballages fabriqués à partir de **matériaux renouvelables** (tel que bioplastique ou papier) ou de **matériaux recyclés** recyclés d'ici 2025.



Pour que nos emballages soient recyclables, ils doivent être conçus **pour être recyclés, fabriqués à partir de matériaux recyclables et acheminés vers le bon flux de recyclage**. Nous y travaillons en ce moment. En utilisant davantage de matériaux recyclés, nous créons une demande et envoyons un message à l'ensemble du secteur du recyclage.

D'ICI 2025, TOUS NOS EMBALLAGES SERONT RECYCLABLES



EMBALLAGES VÉGÉTAUX



Tous nos emballages pour boisson de 1L sont fabriqués avec au moins **88% de matériaux d'origine végétale** [carton et plastique végétal]. En augmentant la part de ces matériaux dans nos emballages, nous avons réduit nos émissions de carbone de 4000 tonnes.

BOUTEILLES RECYCLÉES



Nos alternatives aux yaourts à boire sont conditionnées dans d'élégantes bouteilles composées à **50% de plastique recyclé**.

INCROYABLEMENT MOUSSABLE

Alpro Barista a été développé en collaboration avec des baristas, pour des baristas. Parce que nous savons combien il est important que les produits que vous utilisez quotidiennement soient **facilement moussables**, parfaitement compatibles avec vos cafés préférés et [surtout !], vous donnent cette **micro-mousse super souple** pour exercer votre art du l*tte tendance.

Choisissez un goût: **Alpro Avoine sans gluten, Alpro Amande, Alpro Soja ou Alpro Noix de Coco**. Et faites-les mousser comme un pro.



RESTEZ COOL

Tous les Alpro Barista donnent le meilleur d'eux-mêmes lorsqu'ils sont réfrigérés, alors conservez-les au réfrigérateur jusqu'à ce que vous les utilisiez.

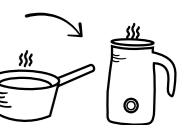
À CHACUN SA TEMPÉRATURE

Pour Alpro Barista Amandes, la température optimale est de 60°C. Pour le Soja, l'Avoine et le Noix de Coco, nous recommandons 65°C.



UNE MOUSSE PARFAITE À CHAQUE FOIS !

Il faut que tout soit parfait du premier coup - et vous pouvez y arriver ! Votre mousse incroyable est maintenant prête à être servie. Profitez-en !



Plus d'informations sur www.barista-unfiltered.com/techniques

ACHETER LOCAL. TOUT UN MONDE DE SAVEURS



VOS PAPILLES VONT VOYAGER.... DANS TOUS LES SENS DU TERME !

VOS PAPILLES VONT VOYAGER.... DANS TOUS LES SENS DU TERME !

Infusion Froide de Chai aux Amandes	13
L*tte Chai Onctueux à la Noix de Coco	14
Chai de Soja à la Lavande	15
Chocolat Chaud Chai au Soja	16
L*tte Soja Caramel Cardamome	17
L*tte Curcuma Noix de Coco	18

CHOCOLAT INTENSE POUR MOMENT RIEN QU'À SOI.

Cappuccino Chocolat Amandes	20
L*tte Blondie Avoine	21
Tasse Divine	22
L*tte Soja Glacé	23
Chocolat Chaud à l'Avoine et à l'Orange avec de la Cannelle	24
Choco Coco Chaud	25

UNE TOUCHE DE NOIX DE COCO POUR UNE DÉLICIEUSE SENSATION TROPICALE.

Cappuccino Noix de Coco	27
L*tte Noix de Coco	28
L*tte glacé à la Noix de Coco	29
Moka rose-Noix de Coco	30
Shakerato Noix de Coco	31

L*tte léger Caramel-Noix de Coco	32
Limonade Noix de Coco	33
Smoothie Noix de Coco-Épinards	34
Smoothie Végan Mangue Noix de Coco	35

CLASSIQUES AVEC TOUCHE D'ORIGINALITÉ POUR MOMENTI DI AUTENTICO

Cappuccino Avoine	37
Cappuccino Amandes	38
Cappuccino Soja	39
L*tte Avoine	40
L*tte Betterave Rouge-Avoine	41
Eindhoven, Pays-Bas	42
L*tte Amandes	44
L*tte Glacé Amandes	45
Batch L*tte	47
L*tte Soja	48

APRÈS UNE PETITE CURE DÉTOX, VOUS SEREZ AUSSI LÉGER QU'UN PAPILLON

L*tte Kombucha Glacé Avoine	50
L*tte Matcha Noix de Coco	51
Matcha Frappé Soja	52
Thé L*tte Avoine-Argousier	53
L*tte Matcha Rafraichissant à la Poire	54

ENVIE DE SOLEIL ET DE BONNES VIBRATIONS

Matcha L*tte Tropical	56
Iced Pour Over avec Touche Tropicale	57
Cappuccino glacé Amandes Banane	58
Smoothie Avoine-Kiwi & Chanvre	59
Smoothie Magique	60
Frappé Vanille Noix de Coco	61
L*tte Ananas Noix de Coco	62
Glorieuse Déesse	63
Café Tropical Frappé	64
Cold Brew Menthe & Amandes	65

ENVIE DE SOLEIL ET DE BONNES VIBRATIONS

Cappuccino Avoine-Tarte aux Pommes	67
L*tte Caramel Noix de Coco	68
Cascara Fizz aux Amandes	69
L*tte Nitro Avoine	70
L*tte Réglisse Avoine	71
Toffee Banoffee Dalgona	72
Choco Chaud Noix de Coco Menthe Poivrée	74

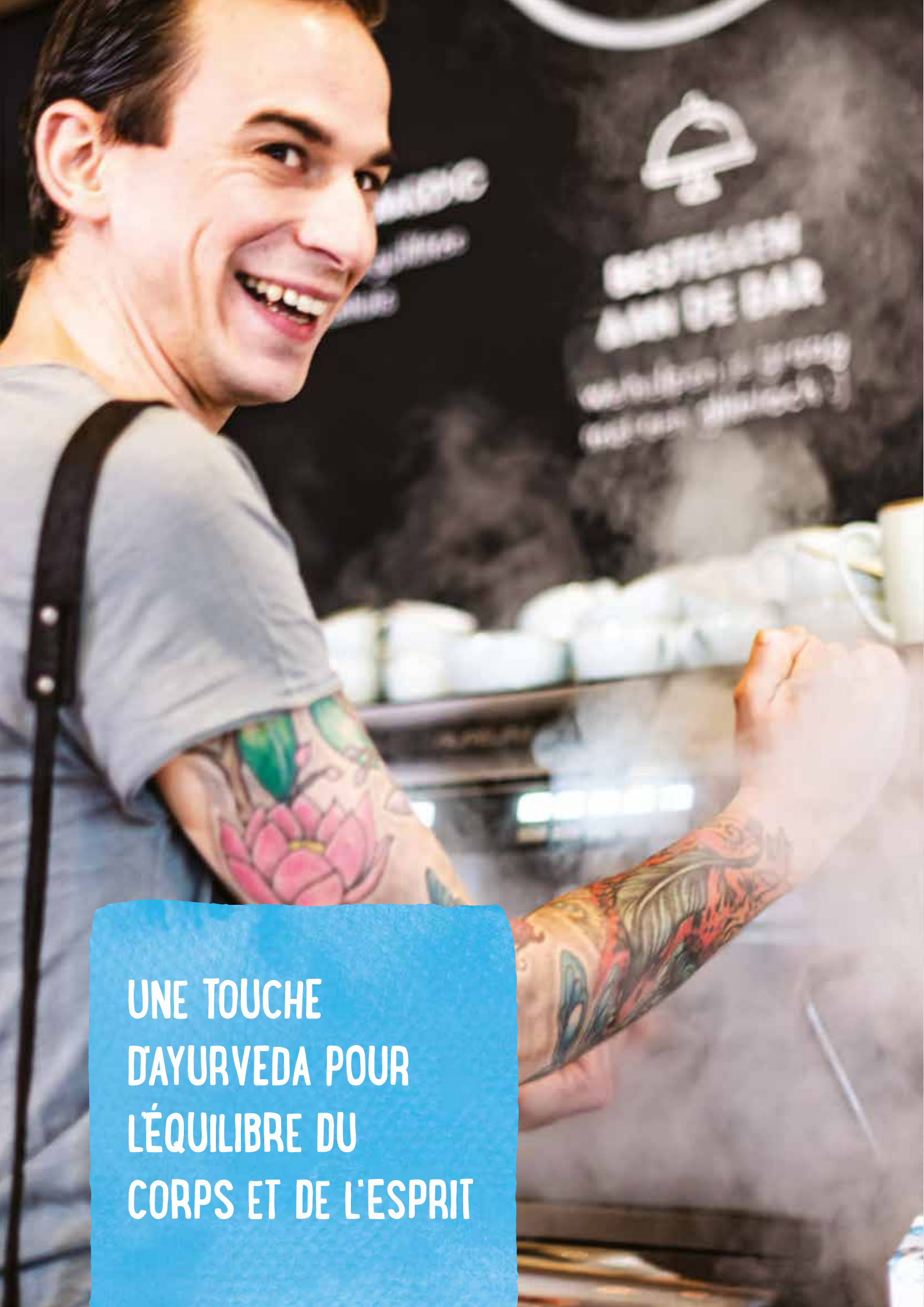
INFUSION FROIDE DE CHAI AUX AMANDES

INGRÉDIENTEN

200 ml d'Alpro Barista Amandes
4 g de thé Chai

PRÉPARATION

1. Ajoutez le mélange de thé Chai à l'Alpro Barista Amandes et mettez le tout 8h au réfrigérateur.
2. Filtrez le thé et les herbes. Utilisez un filtre en papier ou un tamis très fin.
3. Servez dans un verre, éventuellement avec des glaçons.

A smiling man with tattoos on his arms is working behind a cafe counter. He is wearing a grey t-shirt and a black apron. The background shows a chalkboard menu with some text and a bell icon.

UNE TOUCHE
D'AYURVEDA POUR
L'ÉQUILIBRE DU
CORPS ET DE L'ESPRIT



L*TTE CHAI ONCTUEUX À LA NOIX DE COCO

INGRÉDIENTS

275 ml d'Alpro Barista Noix de Coco
2 c. à s. de thé Chai
(facultatif : 1 expresso)

PRÉPARATION

1. Faites mousser l'Alpro Barista Noix de Coco avec le thé à 65°C.
 2. Tournez le pichet +/- 20 fois.
 3. Passez le thé au tamis. Utilisez un tamis fin.
 4. Versez dans une tasse.
- Facultatif : ajoutez un expresso pour un Dirty Chai L*tte.



CHAI DE SOJA À LA LAVANDE

INGRÉDIENTS

200 ml d'Alpro Barista Soja
1 c. à c. de sirop de lavande
20 ml de sirop de Chai
1 pincée de cannelle

PRÉPARATION

1. Versez le sirop de lavande et l'Alpro Barista Soja dans un pot à lait et faites mousser jusqu'à 65°C.
2. Versez le sirop Chai dans un verre à latte, ajoutez le mélange mousseux.
3. Terminez avec la cannelle et servez.



CHOCOLAT CHAUD CHAI AU SOJA

INGRÉDIENTS

200 ml d'Alpro Barista Soja
5 g de chocolat noir, finement râpé ou 1 c. à c. de
chocolat en poudre.
20 ml de sirop de Chai
1 pincée de cannelle ou de cacao

PRÉPARATION

1. Versez le chocolat et le Chai dans une tasse ou un verre à latte. Si vous utilisez du chocolat en poudre, ajoutez-le à l'Alpro Barista Soja avant de le chauffer.
2. Faites mousser l'Alpro Barista Soja à 65°C.
3. Ajoutez un peu d'Alpro Barista Soja dans la tasse ou le verre pour obtenir une pâte de chocolat. Ensuite seulement, ajoutez le reste de la boisson au Soja et terminez avec la cannelle ou le cacao en poudre.



LATTE SOJA CARAMEL CARDAMOME

INGRÉDIENTS

200 ml d'Alpro Barista Soja
20 ml de sirop de cardamome
1 à 2 shots d'expresso
1 c. à s. de sirop de caramel sans sucre

PRÉPARATION

1. Versez le caramel et la cardamome dans un verre à latte.
2. Versez l'expresso dessus.
3. Faites mousser l'Alpro Barista Soja à 65°C.
4. Versez le mélange dans le verre et servez.



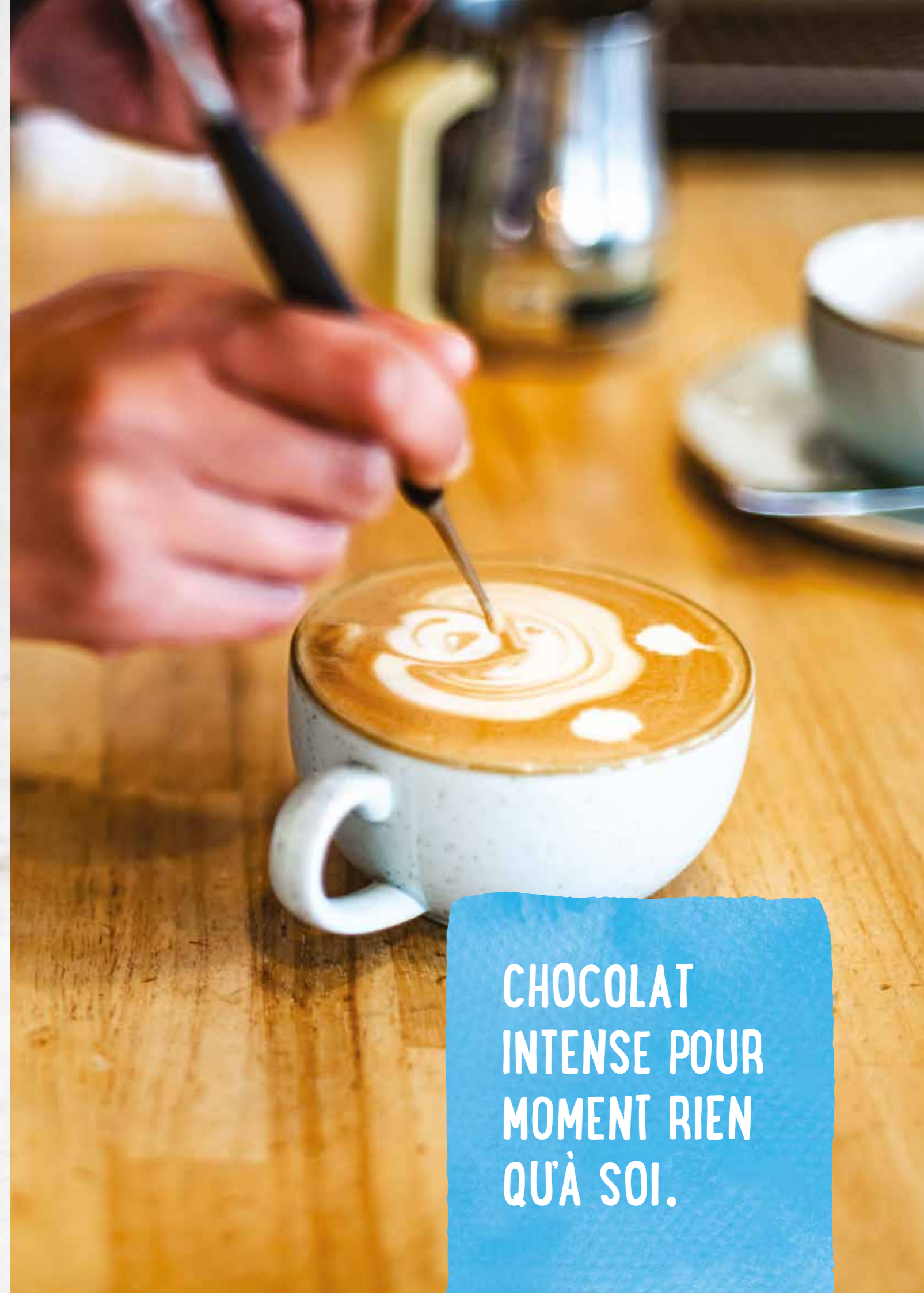
LATTE CURCUMA NOIX DE COCO

INGRÉDIENTS

200 ml d'Alpro Barista Noix de Coco
1 c. à c. rase de curcuma moulu
1/4 c. à c. de cannelle moulue
1/4 c. à c. de gingembre moulu
1-2 shots d'expresso (selon le goût)

PRÉPARATION

1. Versez le curcuma, le gingembre et la cannelle dans un verre à latte, mélangez avec 30 ml d'eau chaude.
2. Ajoutez l'expresso.
3. Faites mousser l'Alpro Barista Noix de Coco à 65°C.
4. Versez sur le mélange et servez.



CHOCOLAT
INTENSE POUR
MOMENT RIEN
QU'À SOI.

CAPPUCCINO CHOCOLAT AMANDES

INGRÉDIENTS

135 ml Alpro Barista Amandes
1 espresso
20 g de pépites de chocolat au lait
(Callebaut 823 - **non** végan)

PRÉPARATION

1. Versez les pépites de chocolat dans une tasse à cappuccino préchauffée et versez l'espresso par-dessus.
2. Remuez jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.
3. Faites mousser l'Alpro Barista Amandes jusqu'à 60°C et versez sur l'espresso.



L*TTÉ BLONDIE AVOINE

INGRÉDIENTS

210 ml d'Alpro Barista Avoine
1 espresso
35 g de chocolat blanc
(Callebaut W2 - **non** végan)

PRÉPARATION

1. Versez le chocolat dans un verre et ajoutez l'espresso.
2. Remuez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
3. Faites mousser l'Alpro Barista Avoine et versez sur l'espresso.



TASSE DIVINE

INGRÉDIENTS

100 ml Alpro Barista Soja
1 shot d'expresso
25 g de Chocolat Blanc
[Callebaut W2 - **non** végan]
[Facultatif: chocolat en poudre pour décorer]

PRÉPARATION

1. Versez le chocolat blanc et l'expresso frais dans une tasse à café.
2. Versez l'Alpro Barista Soja dans un pichet.
3. Chauffez l'Alpro avec la buse vapeur à 65°C.
4. Ajoutez l'Alpro Barista Soja au chocolat et à l'expresso.
5. Décorez avec du chocolat en poudre si nécessaire et servez.



L'ÉTÉ SOJA GLACÉ

INGRÉDIENTS

60 ml d'Alpro Barista Soja
1 double shot d'expresso
5 g de chocolat en poudre
10 ml de sirop de sucre
glaçons

PRÉPARATION

1. Refroidissez le verre avec les glaçons.
2. Versez le sirop, le chocolat en poudre, l'Alpro Barista Soja et l'expresso dans un shaker et secouez bien.
3. Retirez les glaçons du verre et filtrez le contenu du shaker dans le verre.



CHOCOLAT CHAUD À L'AVOINE ET À L'ORANGE AVEC DE LA CANNELLE

INGRÉDIENTS

220 ml d'Alpro Barista Avoine
 35 g chocolat noir
 (Callebaut 811 - **végétalien**)
 2 c. à c. (2g) de zeste d'orange
 1 c. à c. (1g) de cannelle
 [facultatif : mini marshmallow **végan**]

PRÉPARATION

1. Versez l'Alpro Barista Avoine avec le zeste d'orange et la cannelle dans un pichet.
2. Moussez jusqu'à environ 80°C.
3. Mettez le chocolat noir dans une tasse.
4. Versez la mousse d'Alpro Barista Avoine à travers une passoire.
5. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.
6. Terminez avec des marshmallows.

CONSEIL : Faites griller le dessus de la boisson avec une torche à crème brûlée après avoir ajouté les marshmallows.



CHOCO COCO CHAUD


INGRÉDIENTS

200 ml d'Alpro Barista Noix de Coco
 45 g de chocolat noir
 (Callebaut 811 - **végan**)
 Marshmallows (végan) pour garnir.

PRÉPARATION

1. Versez le chocolat dans une tasse.
2. Faites mousser l'Alpro Barista Noix de Coco à 65°C et versez dans la tasse.
3. Terminez avec des marshmallows et servez.





UNE TOUCHE DE
NOIX DE COCO POUR
UNE DÉLICIEUSE
SENSATION
TROPICALE.



CAPPUCCINO NOIX DE COCO

INGRÉDIENTS

180 ml Alpro Barista Noix de Coco
1-2 shots d'expresso

PRÉPARATION

1. Versez l'Alpro Barista Noix de Coco dans un pot à lait.
2. Chauffez-le à 65°C avec la buse vapeur.
3. Versez sur l'expresso dans une tasse à café et servez.

LATTE NOIX DE COCO

INGRÉDIENTS

200 ml d' Alpro Barista Noix de Coco
1-2 shots d'expresso

PRÉPARATION

1. Versez l'Alpro Barista Noix de Coco dans un pot à lait.
2. Chauffez-le avec la buse vapeur jusqu'à 65°C.
3. Versez sur l'expresso dans un verre à latte et servez.



LATTE GLACÉ À LA NOIX DE COCO

INGRÉDIENTS

200 ml d'Alpro Barista Noix de Coco
1 double shot d'expresso
glaçons

PRÉPARATION

1. Remplissez un verre de 300 ml avec des glaçons.
2. Versez Alpro Barista Noix de Coco dessus.
3. Complétez avec une double dose d'expresso.
4. Remuez et servez.

LE PRÉFÉRÉ DES BARISTA

Merijn Gijsbers

« LA NOIX DE COCO
APPORTE LA TOUCHE DE
DOUCEUR NÉCESSAIRE »,
DIT-IL. NOUS SOMMES
ENTIÈREMENT D'ACCORD !



MOKA ROSE-NOIX DE COCO

INGRÉDIENTS

200 g d'Alpro Barista Noix de Coco
5 g de chocolat noir, finement haché,
ou 1 c. à s. de chocolat en poudre
1 c. à s. d'eau de rose
1-2 shots d'expresso (selon le goût)
1 pincée de cacao

PRÉPARATION

1. Versez le chocolat et l'eau de rose dans un verre à latte. Si vous utilisez du chocolat en poudre, vous pouvez l'ajouter à l'Alpro Barista Noix de Coco avant de la chauffer.
2. Versez l'expresso sur le dessus.
3. Faites mousser l'Alpro Barista Noix de Coco à 65°C et versez-le dans le verre.
4. Terminez avec du cacao et servez.

CONSEIL: remplacez l'eau de rose par 2 cuillères à café de sirop de rose pour un goût plus intense.



SHAKERATO NOIX DE COCO

INGRÉDIENTS

50 ml d'Alpro Barista à la Noix de Coco
4 glaçons
1 dose d'expresso
4 feuilles de menthe, 1 pour décorer
1 c. à c. de sirop d'agave

PRÉPARATION

1. Versez tous les ingrédients dans un boston shaker.
2. Secouez jusqu'à ce que la glace soit brisée.
3. Versez à travers une passoire dans un verre à martini.
4. Saupoudrez de poudre de café et terminez par une feuille de menthe.



L*TTÉ LÉGER CARAMEL-NOIX DE COCO

INGRÉDIENTS

200 ml d'Alpro Barista Noix de Coco
40 ml de sirop de caramel sans sucre
2 shots d'expresso

PRÉPARATION

1. Versez l'expresso dans une tasse.
2. Ajoutez le sirop de caramel.
3. Faites mousser l'Alpro Barista Noix de Coco à 65 °C.
4. Versez sur l'expresso et servez.



LIMONADE NOIX DE COCO

INGRÉDIENTS

200 ml d'Alpro Barista Noix de Coco
2 limes (jus et pulpe)
2 c. à s. de sirop d'agave ou de miel
glaçons

PRÉPARATION

1. Versez tous les ingrédients dans un mixeur.
2. Mixez pendant 30 secondes jusqu'à ce que tout soit parfaitement mélangé.
3. Versez dans une bouteille et servez avec des verres.





SMOOTHIE NOIX DE COCO-ÉPINARDS

INGRÉDIENTS

100 ml d'Alpro Barista Noix de Coco
20 gr de grandes feuilles d'épinard
15 g d'orange
25 g de mangue
quelques feuilles de menthe

PRÉPARATION

1. Pelez l'orange et coupez-la en tranches.
2. Pelez la mangue et coupez-la en petits cubes.
3. Versez tous les ingrédients dans un mixeur et ajoutez l'Alpro Barista Noix de Coco.
4. Mélangez et versez dans un verre. Savourez !

SMOOTHIE VÉGAN MANGUE NOIX DE COCO

INGRÉDIENTS

150 ml d'Alpro Barista Noix de Coco
150 g de purée de mangue
1 pincée de cardamone moulue
5-6 petits cubes de glace
Blender
Verre

PRÉPARATION

1. Versez tous les ingrédients dans le mixeur.
2. Mélangez pour obtenir un mélange lisse et onctueux.
3. Versez dans un verre et servez.



LE PRÉFÉRÉ DES BARISTA

Lukasz Galecki
Varsovie, Pologne

« RENDEZ CETTE BOISSON 'DIRTY' AVEC UN SHOT D'ESPRESSO. ÇA RESTERA DE TOUTE FAÇON UNE FÊTE EXOTIQUE ET TROPICALE POUR VOS PAPILLES ! »

NOTES DU BARISTA

Tout aussi délicieux avec de la mangue fraîche ou de la mangue congelée recouverte de glaçons.

CAPPUCCINO AVOINE

INGRÉDIENTS

135 ml d'Alpro Barista Avoine
1 expresso

PRÉPARATION

1. Versez l'avoine l'Alpro Barista Avoine dans un pot à lait.
2. Chauffez-le avec la buse vapeur jusqu'à 65°C maximum.
3. Versez l'expresso dans une tasse à café.



CLASSIQUES
AVEC TOUCHE
D'ORIGINALITÉ
POUR MOMENTI
DI AUTENTICO



CAPPUCCINO AMANDES

INGRÉDIENTS

135 ml Alpro Barista Amandes
1 expresso

PRÉPARATION

1. Versez l'Alpro Barista Amandes dans un pot à lait.
2. Chauffez-le avec la buse vapeur jusqu'à 60°C maximum.
3. Versez l'expresso dans une tasse à café.



CAPPUCCINO SOJA

INGRÉDIENTS

180 ml Alpro Barista Soja
1-2 shots expresso

PRÉPARATION

1. Versez l'Alpro Barista Soja dans un pot à lait.
2. Chauffez-le avec la buse vapeur jusqu'à 65°C maximum et strechez-le jusqu'à ¼ de volume.
3. Versez l'expresso dans une tasse à café.



LATTE AVOINE

INGRÉDIENTS

200 ml d'Alpro Barista Avoine
1-2 expressos

PRÉPARATION

1. Versez l'Alpro Barista Avoine dans un pot à lait.
2. Chauffez-le avec la buse vapeur jusqu'à 65°C maximum et strechez-le jusqu'à 1/3 de son volume.
3. Versez sur l'expresso dans un verre à latte et servez.



LATTE BETTERAVE ROUGE-AVOINE

INGRÉDIENTS

210 ml d'Alpro Barista Avoine
1 c. à s. (10g) de betterave rouge en poudre
(facultatif : 1 expresso)

PRÉPARATION

1. Faites mousser l'Alpro Barista Avoine.
2. Mélangez 30 ml de la mousse d'Alpro Barista Avoine avec la poudre de betterave dans un verre.
3. Ajoutez l'expresso (facultatif).
4. Ajoutez le reste d'Alpro Barista Avoine.



Merijn Gijsbers
Eindhoven, Pays-Bas

“ EN FOUETTANT LE TOUT, VOUS
CRÉEZ DE LA MAGIE DANS CETTE
DÉLICIEUSE BOISSON. ”

NOTES DU BARISTA

Cette boisson a été créée pour - et nommée en souvenir de - l'habitué russe du « Coffee Bean », Rafael Timerbaev, dans les années 1990. À l'origine, il était préparé avec de l'expresso, de la crème et du sucre (parfois du sucre vanillé). Aujourd'hui, cette boisson est l'une des préférées des Russes et fait des adeptes dans le monde entier.

V-RAF (VEGETARIAN-RAF)

INGRÉDIENTS

1 expresso
50 ml d'Alpro Alternative Végétale à la Crème Fouettable
100 ml d'Alpro Barista Avoine ou Alpro Barista Soja
1 pompe (10 ml) de sirop de caramel
Pichet
Machine à expresso
Tasse à cappuccino

PRÉPARATION

1. Versez tous les ingrédients dans le pichet.
2. Moussez jusqu'à 65°C.
3. Versez dans la tasse à cappuccino et servez.

LATTE AMANDES

INGRÉDIENTS

200 ml d'Alpro Barista Amandes
1-2 expressos

PRÉPARATION

1. Versez l'Alpro Barista Amandes dans un pot à lait.
2. Chauffez-le avec la buse vapeur jusqu'à 60°C maximum et strechez-le jusqu'à 1/3 du volume.
3. Versez sur l'expresso dans un verre à latte et servez.



LATTE GLACÉ AMANDES

INGRÉDIENTS

135 ml Alpro Barista Amandes (froid)
2 expressos
glaçon

PRÉPARATION

1. Remplissez un verre avec des glaçons.
2. Versez l'expresso dans le verre.
3. Ajoutez l'Alpro Barista Amandes.



LE PRÉFÉRÉ DES BARISTA

Merijn Gijsbers
Eindhoven, Pays-Bas

« QUAND ON VEUX, ON PEUT TROUVER SA VOIE VERS LA VÉRITABLE EXPÉRIENCE DE BARISTA. MÊME PENDANT UNE PANDÉMIE ! »

NOTES DU BARISTA

Les Batch L*ttes [également connus sous le nom de « Bulk L*ttes » ou « Lockdown L*ttes »] offrent aux amateurs une expérience café rapide avec un minimum de contact. Leur café à emporter dans de grandes bouteilles peut être servi à la maison avec de la glace ou simplement réchauffé. Cette recette correspond à une bouteille de 1,5 litre, mais vous pouvez facilement varier les quantités.



BATCH L* TTE

INGRÉDIENTS

Glaçons
12 expressos
1260 ml de boisson glacée Alpro Barista
1 bouteille de 1,5 l parfaitement propre
Machine à expresso
Bol
Pichet

Facultatif :
60 ml de sirop (si vous utilisez du sirop, réduisez la quantité d'Alpro Barista à 1200 ml)

PRÉPARATION

1. Préparez l'expresso dans un pichet et placez-le dans un bol avec de la glace pour le refroidir.
2. Lorsque l'expresso est à 7°C ou moins, versez-le dans la bouteille, ajoutez la boisson Alpro Barista glanée et éventuellement le sirop.
3. Fermez la bouteille, secouez-la et mettez-la au frais. La boisson Alpro Barista reste bonne pendant 5 jours après son ouverture.

LATTE SOJA


INGRÉDIENTS

200 ml d'Alpro Barista Soja
1-2 doses d'expresso

PRÉPARATION

1. Versez l'Alpro Barista Soja dans un pot à lait.
2. Chauffer le produit avec la buse vapeur à 65°C maximum et strechez à 1/3 du volume.
3. Versez sur l'expresso dans un verre à latte et servez.

CONSEIL: N'augmentez pas trop le volume car vous perdriez en maniabilité.

A person pouring soy milk from a stainless steel pitcher into a white mug.

APRÈS UNE
PETITE CURE
DÉTOX, VOUS
VOUS SENTIREZ
LÉGER COMME
UN PAPILLON.



LE PRÉFÉRÉ DES BARISTA

Merijn Gijsbers

« POUR UN CHILL-FACTOR MAXIMUM, REFROIDISSEZ LE VERRE AVEC DES GLAÇONS. »

MERCI POUR LE CONSEIL, MERIJN GIJSBERS ! CE BARISTA PLACE LE L* TTE KOMBUCHA GLACÉ AVOINE EN TÊTE DE SES FAVORIS.

L* TTE KOMBUCHA GLACÉ AVOINE

INGRÉDIENTS

125 ml de thé vert Kombucha
125 ml d'Alpro Barista Avoine
Glaçons

PRÉPARATION

1. Jetez les glaçons dans un verre.
2. Ajoutez le Kombucha.
3. Terminez avec l'Alpro Barista Avoine.

CONSEIL: Il existe de nombreux types de Kombuchas. Essayez-en plusieurs jusqu'à ce que vous trouviez votre combinaison avoine/kombucha parfaite.



L* TTE MATCHA NOIX DE COCO

INGRÉDIENTS

100 ml d'Alpro Barista Noix de Coco
2 g de matcha mix
25 g d'eau chaude
3 g de miel / sirop d'agave

PRÉPARATION

1. Versez le matcha dans une tasse à thé.
2. Ajoutez le miel ou le sirop d'agave.
3. Versez l'eau chaude.
4. Fouettez.
5. Faites mousser l'Alpro Barista Coconut à 65°C et versez dans la tasse.

CONSEIL: Le miel est plus sucré, l'agave est plus léger.

MATCHA FRAPPÉ SOJA

INGRÉDIENTS

200 ml d'Alpro Barista Soja
1 c. à c. de sirop de vanille sans sucre
1 bonne c. à c. de poudre de thé matcha
1 à 2 shots d'expresso (selon le goût)
1 boule de glace

PRÉPARATION

1. Versez la poudre de matcha, le sirop, l'Alpro Barista Soja, l'expresso et la glace dans un mixeur et mélangez.
2. Versez dans un grand verre et servez.

CONSEIL: Si possible, remplacez le sirop de vanille par de l'extrait de vanille.



THÉ L*TTE AVOINE- ARGOUSIER

INGRÉDIENTS

200 ml d'Alpro Barista Avoine
60 ml de thé noir
10 ml de sirop d'argousier

PRÉPARATION

1. Versez le sirop d'argousier dans un verre.
2. Faites mousser l'Alpro Barista Avoine.
3. Versez-y le sirop d'argousier.
4. Laissez reposer pendant 30 sec et ajoutez progressivement le thé.

CONSEIL: Si la boisson est trop acide, vous pouvez l'adoucir en ajoutant du miel.



L'ÉTÉ MATCHA RAFRAÎCHISSANT À LA POIRE

INGRÉDIENTS

3 g de poudre de matcha
50 ml d'eau chaude
20 ml de jus de poire
Glaçons
70 ml d'Alpro Barista Noix de Coco
Décoration: 2 très fines tranches de poire
Fouet et bol à Matcha
Verre

PRÉPARATION

1. Fouettez le matcha et l'eau ensemble dans le bol.
2. Ajoutez le jus de poire.
3. Jetez les glaçons dans le verre, versez le mélange matcha/poire et l'Alpro Barista Noix de Coco.
4. Terminez avec les tranches de poire.

LE PRÉFÉRÉ DES BARISTA

Nicolas Pastellopoulos
Londres, Grande-Bretagne

« TOUT AUSSI DÉLICIEUX AVEC
DU JUS DE POMME ET DES
TRANCHES DE POMME »

NOTES DU BARISTA

L'alpro barista noix de coco ajoute la touche de douceur végétale parfaite à cette boisson fraîche et estivale.



ENVIE DE SOLEIL
ET DE GOOD
VIBRATIONS.

LE PRÉFÉRÉ DES BARISTA

Lukasz Galecki
Varsovie, Pologne

« L'ALPRO BARISTA NOIX DE COCO HISSE CE L'ŒTTE À UN TOUT AUTRE NIVEAU VÉGÉTAL ! »

NOTES DU BARISTA

L'utilisation d'options végétales dans vos boissons ouvre un tout nouveau monde de saveurs. Il y a toujours une nouvelle combinaison à essayer, un nouveau petit bijou à créer. Allez-y et découvrez le vôtre !

MATCHA L'ŒTTE TROPICAL

INGRÉDIENTS

1 g de poudre de matcha de haute qualité
100 ml d'eau chaude (70°C)
200 ml d'Alpro Barista Noix de Coco réfrigérée
15 g de purée d'ananas
2-3 petits cubes de glace
Bol
Fouet à Matcha
Verre

PRÉPARATION

1. Fouettez le matcha et l'eau ensemble dans le bol.
2. Ajoutez la purée d'ananas et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Jetez les glaçons dans un verre, ajoutez le mélange de matcha et terminez avec l'Alpro Barista Noix de Coco froid.

ICED POUR OVER AVEC TOUCHE TROPICALE

INGRÉDIENTS

50 ml d'Alpro Barista Noix de Coco
18 g de café fruité légèrement torréfié et fraîchement moulu
glaçons
150 ml d'eau bouillante
6 feuilles de menthe

PRÉPARATION

1. Jetez les glaçons dans un verre avec les feuilles de menthe.
2. Préparez le café, versez-le sur les glaçons et remuez.
3. Ajoutez l'Alpro Barista et servez avec une paille.

CAPPUCCINO GLACÉ AMANDES BANANE

INGRÉDIENTS

135 ml Alpro Barista Amandes
2 expressos
15 ml de sauce à la banane
glaçons

PRÉPARATION

1. Mixez tous les ingrédients jusqu'à ce que les glaçons soient cassés.
2. Servez dans un verre avec une paille.



SMOOTHIE AVOINE-KIWI & CHANVRE

INGRÉDIENTS

200 ml d'Alpro Barista Avoine
½ verre de glaçons
1 banane
1 kiwi (garder 1 tranche pour la décoration)
1 c. à c. (10 g) de poudre de chanvre

PRÉPARATION

1. Versez tous les ingrédients dans un mixeur.
2. Mixez le smoothie.
3. Versez dans un verre.
4. Terminez avec une tranche de kiwi.





SMOOTHIE MAGIQUE

INGRÉDIENTS

200 ml d'Alpro Barista Noix de Coco
85 g de mangue
60 g de banane
2 feuilles de menthe

PRÉPARATION

1. Epluchez la mangue.
2. Coupez la banane en morceaux.
3. Versez tous les ingrédients dans un mixeur.
4. Mixez pendant 30 secondes ou jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.
5. Versez dans une bouteille et servez avec des verres.

L*TTÉ VANILLE NOIX DE COCO

INGRÉDIENTS

2 boules d'Alpro Glace Vanille (= 100 g)
180 ml Alpro Barista Noix de Coco
1 double expresso avec une touche de chocolat (par ex. Brazil)
Blender ou spindle mixer
Verre

PRÉPARATION

1. Préparez l'expresso.
2. Versez tous les ingrédients dans un blender ou un spinelle mixer et mixez-les de façon homogène.
3. Versez dans un verre et servez.

LE PRÉFÉRÉ DES BARISTA

Merijn Gijsbers
Eindhoven, Pays-Bas

« ALPRO BARISTA NOIX DE COCO AJOUTE UNE DIMENSION SAVOUREUSE SUPPLÉMENTAIRE IMPOSSIBLE À OBTENIR AVEC DU LAIT ORDINAIRE. VOUS N'IMAGINEZ PAS À QUEL POINT C'EST DÉLICIEUX! »

NOTES DU BARISTA

Choisir une glace végétale est un choix logique avec la boisson à la Noix de Coco. Et en prime, c'est permis aux végétariens !



LATTE ANANAS NOIX DE COCO

INGRÉDIENTS

275 ml Alpro Barista Noix de Coco
1/2 c. à c. de cannelle
20 ml de sirop d'ananas
1 expresso

PRÉPARATION

1. Versez le sirop et la cannelle dans une tasse.
2. Préparez l'expresso.
3. Faites mousser l' Alpro Barista Noix de Coco à 65°C et ajoutez-le dans la tasse.



GLORIEUSE DÉESSE

INGRÉDIENTS

200 ml d'Alpro Barista Noix de Coco
½ ananas
300 ml de mangue congelée
Jus d'un citron vert
4-5 feuilles de basilic
2-3 c. à s. de sirop d'agave ou de miel
2 cm de gingembre frais, râpé
2 cm de citronnelle

PRÉPARATION

1. Coupez l'ananas en morceaux.
2. tous les ingrédients dans un mixeur.
3. Mixez pendant 30 secondes ou jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Versez dans un verre et servez.



CAFÉ TROPICAL FRAPPÉ

INGRÉDIENTS

2 boules de glace Alpro Passionate Mango Swirl (=100 g)
180 ml Alpro Barista Amandes
1 double espresso fruité (par exemple, éthiopien naturel)
Blender or spindle mixer
Verre

PRÉPARATION

1. Versez tous les ingrédients dans le blender ou le spindle mixer et mixez-les de façon homogène.
2. Versez dans le verre et servez.



LE PRÉFÉRÉ DES BARISTA

Lukasz Galecki
Varsovie, Pologne

« LA MEILLEURE INFUSION À FROID EST CELLE DONT LES GRAINS DE CAFÉ PRÉSENTENT UNE FAIBLE ACIDITÉ, COMME CEUX CULTIVÉS NATURELLEMENT AU COSTA RICA, SALVADOR, NICARAGUA OU ÉTHIOPIE. »

NOTES DU BARISTA

Alpro Barista Amandes est fabriqué à partir d'amandes méditerranéennes et ajoute la touche de légèreté parfaite à ce combo de café estival.

COLD BREW MENTHE & AMANDES

INGRÉDIENTS

100-150 ml d'Alpro Barista Amandes glacé
150-200 ml d'infusion froide de café
Quelques feuilles de menthe fraîche
4-5 glaçons
Grand verre

PRÉPARATION

1. Déposez 3 à 4 feuilles de menthe dans un grand verre.
2. Ajoutez les glaçons et le café infusé à froid.
3. Complétez avec l'Alpro Barista Amandes refroidi.
4. Terminez avec un feuille de menthe.



CAPPUCCINO AVOINE-TARTE AUX POMMES

INGRÉDIENTS

120 ml d'Alpro Barista Avoine
10 ml de sirop de tarte aux pommes
1 expresso

PRÉPARATION

1. Ajoutez le sirop à l'expresso.
2. Faites mousser l'Alpro Barista Avoine et ajoutez-le à l'expresso.

DES IDÉES
DIVINES
TOMBÉES DU
SEPTIÈME CIEL !



LATTE CARAMEL NOIX DE COCO

INGRÉDIENTS

275 ml Alpro Barista Noix de Coco
20 g de sirop de caramel sans sucre
une pincée de sel
1 expresso
Flocons de caramel salé

PRÉPARATION

1. Versez le sirop dans une tasse.
2. Préparez un expresso frais.
3. Faites mousser l'Alpro Barista Noix de Coco à 65°C et ajoutez-le à l'expresso.
4. Terminez avec les flocons de caramel.



CASCARA FIZZ AUX AMANDES

INGRÉDIENTS

50 ml Alpro Barista Amande
15 ml de sirop de cascara
100 ml d'eau gazeuse
glaçons

PRÉPARATION

1. Remplissez un verre de 300 ml avec des glaçons.
2. Ajoutez le sirop de cascara et l'Alpro Barista Amandes.
3. Versez l'eau gazeuse.
4. Remuez et servez.

CONSEIL: pour un chill-factor maximal, refroidissez les verres avec des glaçons avant de les utiliser.

LE PRÉFÉRÉ DES BARISTA

Merijn Gijbers

LA BARISTA MERIJN GIJSBERS EN EST BABA ! SON CONSEIL ? « TERMINEZ AVEC UNE TRANCHE DE CITRON POUR DONNER UNE PETITE TOUCHE D'ACIDITÉ. » BEAU ZESTE !



LE PRÉFÉRÉ DES BARISTA

Merijn Gijbsbers

« LE NITRO CRÉE UNE COUCHE DE MOUSSE QUI DONNE UNE SENSATION DE VELOUTÉ SUPPLÉMENTAIRE EN BOUCHE. » MMM, NOUS AVONS LITTÉRALEMENT BU LES PAROLES DU BARISTA MERIJN GIJSBERS !



L* TTE NITRO AVOINE

INGRÉDIENTS POUR L'INFUSION À FROID

60 g. de café moulu
bouteille, carafe ou pichet en verre x2
filtre à café en papier + support

INGRÉDIENTS POUR L'INFUSION À FROID

500 ml de café infusé à froid
500 ml Alpro Barista Avoine sans gluten pour Professionnels
Verre de service
Nitro Whip
Nitro Charger

PRÉPARATION DE L'INFUSION À FROID

1. Versez le café dans votre bouteille, carafe ou pichet en verre, ajoutez l'eau et assurez-vous que le café est bien infusé.
2. Laissez reposer pendant 8 à 12 heures à température ambiante.
3. Passez par le filtre en papier dans une autre bouteille, carafe ou pichet propre. À conserver jusqu'à 5 jours au réfrigérateur.

PRÉPARATION NITRO

1. Versez l'infusion à froid et l'Alpro Barista Avoine dans le Nitro Whip.
2. Vissez le nitro charger. Secouez bien. Servez dans un verre de votre choix.

CONSEIL: La généreuse couche de mousse créée par le Nitro Whip offre une sensation de velouté supplémentaire.

L* TTE RÉGLISSE AVOINE

INGRÉDIENTS

200 ml d'Alpro Barista Avoine
30 g de sirop de réglisse salé
1 expresso

PRÉPARATION

1. Versez le sirop de réglisse dans un verre et ajoutez l'expresso.
2. Faites mousser l'Alpro Barista Avoine et versez-le sur le sirop de réglisse.



TOFFEE BANOFFEE DALGONA

INGRÉDIENTS

1 banane mûre (+/- 80g)
 3 gouttes d'arôme de caramel sans sucre ou 10 ml de sirop de caramel [sans sucre]
 125 ml d'aquafaba
 3 glaçons
 150 ml d'Alpro Barista Amandes
 Touche finale : 2 tranches de banane
 2 bols
 Fourchette
 Fouet
 Verre

PRÉPARATION

1. Écrasez la banane avec le caramel sans sucre dans un bol avec une fourchette.
2. Dans un autre bol, fouettez l'aquafaba jusqu'à ce que des pics mous se forment.
3. Incorporez délicatement le mélange de bananes à l'aquafaba jusqu'à ce que tous les ingrédients soient parfaitement mélangés.
4. Jetez 3 glaçons dans un verre et versez-y l'Alpro Barista Amandes.
5. Recouvrez avec le mélange de bananes et terminez avec les tranches de bananes.

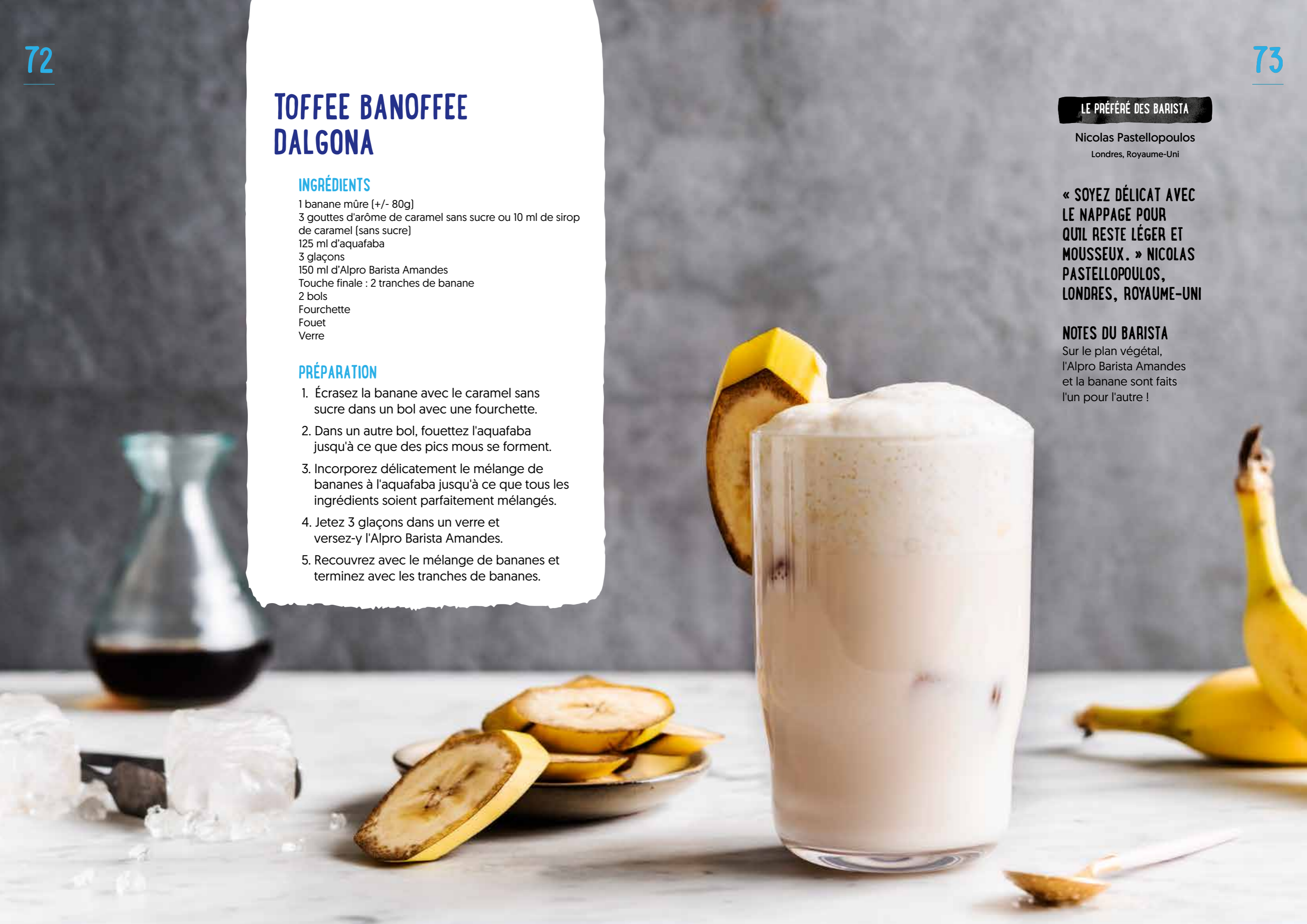
LE PRÉFÉRÉ DES BARISTA

Nicolas Pastellooulos
 Londres, Royaume-Uni

« SOYEZ DÉLICAT AVEC LE NAPPAGE POUR QU'IL RESTE LÉGER ET MOUSSEUX. » NICOLAS PASTELLOPOULOS, LONDRES, ROYAUME-UNI

NOTES DU BARISTA

Sur le plan végétal, l'Alpro Barista Amandes et la banane sont faits l'un pour l'autre !



CHOCO CHAUD NOIX DE COCO MENTHE POIVRÉE

INGRÉDIENTS

200 ml d'Alpro Noix de Barista Noix de Coco
5 g de chocolat noir ou 1 c. à café de chocolat en poudre
1 c. à c. de sirop de menthe poivrée
1 pincée de cacao

PRÉPARATION

1. Versez le chocolat et la menthe poivrée dans une tasse ou un verre à latte. Si vous utilisez du chocolat en poudre, ajoutez-le à l'Alpro Barista Noix de Coco avant de le chauffer.
2. Chauffez l'Alpro Barista Noix de Coco avec la buse à vapeur à 65°C.
3. Ajoutez un peu d'Alpro Barista Noix de Coco dans la tasse ou le verre pour obtenir une pâte de chocolat avant d'ajouter le reste de l'Alpro Barista Noix de Coco.
4. Terminez avec de la poudre de cacao et servez.

CONSEIL: Pour une alternative moins sucrée, remplacez le sirop de menthe poivrée par 1 c. à c. d'extrait de menthe poivrée.





Encore plus d'inspiration sur
www.barista-unfiltered.com

 Faites partie de la communauté
[@alprobarista](https://www.instagram.com/alprobarista)

**alpro**