



MALONGO TOUT L'ÉTÉ AVEC SES RECETTES GLACÉES !

Le café est la deuxième boisson la plus consommée en France après l'eau, alors pourquoi s'en priver en plein été ? Malongo propose de déguster sa boisson préférée grâce à trois recettes onctueuses et complètement givrées ! Café frappé, cappuccino et café glacés, ces recettes sauront ravir les envies estivales des amateurs de café. **Trois recettes faciles et rapides à reproduire chez soi, en petite ou grande quantité !**

CAFÉ FRAPPÉ MALONGO

Ingrédients :

- 2 doses de café Malongo « **Grande Réserve** »
- 2 boules de glace vanille
- Glaçons
- Facultatif : un trait de sirop : agave, canne, amaretto, orgeat, vanille, chocolat ou caramel.

Préparation :

Mettre deux boules de glace vanille et des glaçons dans un shaker.

Facultatif : verser un trait de sirop dans le verre

Ajouter le double café dans le shaker et shaker le tout.

Servir la préparation dans le verre avec 2 glaçons.



CAFÉ GLACÉ MALONGO

Ingrédients :

- 2 doses de café Malongo « **Petits Producteurs** »
- Facultatif : Un trait de sirop parmi : agave, sirop de canne, caramel, orgeat, pistache ou amaretto
- glaçons

Préparation :

Préparer le café **Petits Producteurs**, façon expresso.

Verser le café dans un shaker. Mettre quelques glaçons dans le shaker avec le café et mélanger rapidement pour refroidir le café.

Facultatif : verser un trait de sirop dans le verre.

Remplir la moitié du verre avec la préparation froide.

Re-shaker le reste de la préparation afin d'obtenir une mousse onctueuse, et la verser dans le verre.



CAPPUCCINO GLACÉ MALONGO

Ingrédients :

- 2 doses de café Malongo « **Italian Style** »
- 30 cl de lait entier
- glaçons
- une pincée de poudre de chocolat
- facultatif : un trait de sirop au choix parmi : agave, sirop de canne, chocolat, vanille, noisette ou pistache.

Matériel :

- Un fouet à lait.

Préparation :

Mettre 4 glaçons avec un trait de sirop au choix dans un verre.

Préparer un double café **Italian Style**. Y ajouter 2 glaçons

Remplir la moitié du verre de lait froid.

Plonger un fouet à lait dans le demi-verre de lait froid. Après quelques dizaines de secondes, une mousse compacte se forme sur le dessus du lait.

Prélevez une grosse cuillère à soupe de mousse et la réserver.

Lisser la surface de la mousse avec le dos d'une cuillère.

Verser le café sur le dessus, puis masquer la tache brune avec la dernière cuillère de mousse. Saupoudrer de chocolat en poudre et déguster.



- 1. **Petits Producteurs** : 3,30€
- 2. **Italian Style** : 3,20€
- 3. **Grande Réserve** : 3,20€

T. LECT. 09 69 32 20 36
WWW.MALONGO.COM

LES BARISTAS MALONGO SONT À VOTRE DISPOSITION EN BOUTIQUES POUR VOUS FAIRE DÉCOUVRIR UN GRAND NOMBRE DE COCKTAILS RAFFRAICHISSANTS ET ORIGINAUX...

TÉLÉCHARGER

CLIQUEZ ICI POUR TÉLÉCHARGER LES RECETTES ET LA LISTE DES BOUTIQUES MALONGO :

www.zmirov.com/mailling/malongo/mal0001/visuels.zip

À PROPOS DES CAFÉS MALONGO : Créée en 1934 à Nice, les Cafés MALONGO, pionniers et leader du café équitable labellisé Max Havelaar, ont bâti leur réputation sur la production de cafés haut de gamme en provenance des grands pays du café. MALONGO est, aujourd'hui un acteur de poids international et s'impose en France parmi les leaders en Hôtellerie, Grande Distribution et Boutiques spécialisées. Respect de la qualité du produit, des hommes qui le cultivent et du consommateur sont au cœur des valeurs défendues par Malongo qui, à chaque étape, de la plantation (sélection de cafés issus du commerce équitable), à la production (système de production ultramoderne et une innovation constante respectant les méthodes traditionnelles de torréfaction à l'ancienne) jusqu'à la tasse, considère le café comme un produit d'exception!