



PREPARAZIONI DA MANUALE

Vuoi ottenere il meglio dalle bevande OraSi Barista?
Segui i nostri consigli!





LO SPECIALISTA DEL VEGETALE,
PER UN CAPPUCCINO PROFESSIONALE.



I segreti di OraSi Barista

La linea Barista di OraSi
ha una ricetta studiata
appositamente
per i professionisti
del mondo Ho.Re.Ca.

Ogni bevanda è preparata
con le migliori materie prime
ed ha il giusto equilibrio tra parte
grassa e proteica, garantendo
un gusto unico e armonioso.

I correttori di acidità
completano le bevande,
consentendo di **contrastare**
l'acidità del caffè.

Plus

- **Schiuma** densa, lucida
e con microtessitura ideale
per le lavorazioni.
- **Montatura** persistente in tazza.
- **Gusto** plain con note dolci,
ideale per l'abbinamento
con il caffè.
- **Aroma** intenso
e texture corposa.





OraSi Barista NOCCIOLA



1L = 8 TAZZE



Aria: 3 SECONDI



60 GRADI

OraSi consiglia:

- Dopo aver inserito dell'aria, **mixa il latte** grazie al vortice creato dalla lancia vapore.
- **Monta prima il latte** e poi estrai il caffè.
- Più scalderei il prodotto, più emergerà il gusto della nocciola. **Temperatura max 60°.**
- Se la lancia è posizionata a **destra** della macchina inclinala a **ore 3**, se è posizionata a **sinistra** inclinala a **ore 9**.
- Per una schiuma perfetta il **bulbo** della lancia va tenuto a **filo bevanda**.



LA RICETTA

Chiamami Alexander

INGREDIENTI DRINK

- OraSi Barista Nocciola: 2 Oz
- Tanqueray 0.0 Alcohol Free: 1/2 Oz
- Sciroppo di agave: 1/4 Oz
- Nesquik: 1/2 barspoon
- Noce moscata: per guarnire

TECNICA

Shake & strain

BICCHIERE

Coppa Martini





OraSi Barista SOIA



1L = 7,5 TAZZE



Aria: **3 SECONDI**



55 GRADI

OraSi consiglia:

- Monta prima il latte e poi estrai il caffè.
- Se la lancia è **posizionata a destra** della macchina inclinala a ore **3**, se è **posizionata a sinistra** inclinala a ore **9**.
- Per una schiuma perfetta il bulbo della lancia va tenuto a filo bevanda.



LA RICETTA Ice Cream Cup

INGREDIENTI DRINK

- OraSi Barista Soia: 100 ml
- GranCereale frutti di bosco tritato: 2 TBS
- Caffè espresso: 30 ml
- Panna vegetale montata con sifone

PER GUARNIRE

- Cioccolato fondente in polvere
- Cialda croccante o Savoiaro

TECNICA

Montata con sifone

BICCHIERE

Tumbler basso





OraSi Barista AVENA



1L = 8,5 TAZZE



Aria: 3 SECONDI



60 GRADI

OraSi consiglia:

- Monta prima il latte e poi estrai il caffè.
- Se la lancia è **posizionata a destra** della macchina inclinala a **ore 3**, se è **posizionata a sinistra** inclinala a **ore 9**.
- Per una schiuma perfetta il bulbo della lancia va tenuto a filo bevanda.



LA RICETTA Cookies

INGREDIENTI DRINK

- Mix di OraSi Barista Avena e biscotti al latte: 80 ml
- Caffè espresso: 30 ml
- Latte condensato: 20 ml
- Cacao in polvere: 3 g

PER GUARNIRE

- Panna vegetale montata
- Cacao in polvere
- Metà biscotto al latte

TECNICA

Shake & strain

BICCHIERE

Tumbler alto





OraSi Barista MANDORLA



1L = 8 TAZZE



Aria: 2 SECONDI



55 GRADI

OraSi consiglia:

- Monta prima il latte e poi estrai il caffè.
- Se la lancia è posizionata a **destra** della macchina inclinala a **ore 3**, se è posizionata a **sinistra** inclinala a **ore 9**.
- Per una schiuma perfetta il bulbo della lancia **va tenuto a filo bevanda**.



LA RICETTA Willy Tonka

INGREDIENTI DRINK

- OraSi Barista Mandorla: 1 tazza
- Sciroppo al cioccolato fondente: 90 ml
- Menta piperita: q.b.
- Polvere di Fava Tonka: q.b.
- Caffè espresso: 1 tazzina

PER GUARNIRE

- Menta piperita fresca: q.b.

BICCHIERE

Tumbler basso





OraSi Barista COCCO



1L = 8 TAZZE



Aria: 2 SECONDI



55 GRADI

OraSi consiglia:

- Per ottenere una crema omogenea non c'è bisogno di lasciarlo riposare.
- Se la lancia è posizionata a **destra** della macchina inclinala a **ore 3**, se è posizionata a **sinistra** inclinala a **ore 9**.
- Per una schiuma perfetta il bulbo della lancia va tenuto a filo bevanda.



LA RICETTA

Coconut Coffee Lemonade

INGREDIENTI DRINK

- OraSi Barista Cocco: 100 ml
- Banana fresca: 50 g
- Salsa al caramello: 15 g
- Sciroppo di zucchero: 10 ml
- Succo di limone: 15 ml
- Acqua frizzante: q.b. a fine preparazione

PER GUARNIRE

- Menta fresca
- Fette di banana

TECNICA

Blending

BICCHIERE

Tumbler basso





Le bevande della campionessa mondiale di Latte Art 2022

CARMEN CLEMENTE

Due eccellenze 100% Italiane nel mondo della caffetteria!



BEVANDE FREDDE E CALDE

Per tutte le vostre preparazioni di bevande fredde e calde il risultato sarà sempre ottimo in ogni variante di gusto!



[ORASIBARISTA.COM](https://orasibarista.com)



OraSi
Barista