

Pimp[✦]_{your} Coffee

Il ricettario plant based per elevare la tua caffetteria.



OraSi
Barista



Le basi giuste



Performance infallibile

La linea OraSì Barista è formulata per darti risultati eccellenti, ogni volta che la usi.

Gamma completa

6 gusti tra cui scegliere, per coprire ogni richiesta dei tuoi clienti.

Versatilità

Caldo, freddo, cappuccino o drink: la resa sarà sempre perfetta.





OraSi
Plant-Bar ✨





Il Plant-Bar di OraSi

Il bar evolve, le richieste cambiano.

OraSi ti offre una gamma 100% plant based:

bevande vegetali, basi per gelato e frappé e croissants.

Una linea completa che unisce bontà, qualità e performance,
capace di soddisfare tutti.

Ricette con OraSi Barista

SOIA





OraSi consiglia:

- Monta prima la bevanda 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.



1L = 7,5 TAZZE



Aria: 3 SECONDI



55 °C

Soy Relax



**TUMBLER
BASSO**



**DRINK
CALDO**

Ingredienti

- OraSì Barista Soia **180 ml**
- Espresso **25 ml**
- Crema mandorla **10 g**
- Scaglie di cioccolato fondente **6 g**
- Cannella **q.b.**

Procedimento

- Versare nella lattiera OraSì Barista Soia, la crema alla mandorla, il caffè e la cannella
- Montare il composto
- Versare nel bicchiere
- Decorare con scaglie di cioccolato



Soy Dance

Ingredienti

- OraSì Barista Soia **180 ml**
- Espresso **25 ml**
- Tè Matcha **2 g**
- Amarene sciroppate **15 g**
- Ghiaccio **4 cubetti**

Procedimento

- Sciogliere 2 g di matcha in 20 ml di acqua bollente con chasen
- Aggiungere OraSì Barista Soia e mescolare
- Mettere nel bicchiere le amarene e il ghiaccio
- Versare OraSì Barista Soia con il Matcha
- Aggiungere l'espresso
- Decorare con amarene



**TUMBLER
ALTO**



**DRINK
FREDDO**

Ricette con OraSi Barista

AVENA





OraSi consiglia:

- Monta prima la bevanda 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.



1L = 8,5 TAZZE



Aria: 3 SECONDI



60 °C

Sunday Oat



**TAZZINA
DA CAFFÈ**



**DRINK
CALDO**

Ingredienti

- OraSì Barista Avena **150 ml**
- Espresso **25 ml**
- Miele **10 g**
- Fiocchi d'avena **10 g**
- Lamponi freschi **20 g**

Procedimento

- Mettere sul fondo della tazza i fiocchi di avena, i lamponi e il miele
- Mescolare leggermente
- Aggiungere OraSì Barista Avena precedentemente montata
- Estrarre l'espresso
- Decorare con fiocchi di avena



A Little Mint

Ingredienti

- OraSì Barista Avena **180 ml**
 - Espresso **25 ml**
 - Sciroppo alla menta **10 ml**
 - Cacao **2 g**
 - Ghiaccio **4 cubetti**
-

Procedimento

- Nel mixer inserire OraSì Barista Avena, ghiaccio e sciroppo alla menta
- Mixare fino a ottenere un composto omogeneo
- Versare il composto nella tazzina
- Aggiungere l'espresso
- Decorare con cacao



**TAZZINA
DA CAFFÈ**



**DRINK
FREDDO**

Ricette con OraSi Barista

MANDORLA





OraSi consiglia:

- Monta prima la bevanda 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.



1L = 8 TAZZE



Aria: 2 SECONDI



55 °C

Almond Hug



**TUMBLER
ALTO**



**DRINK
CALDO**

Ingredienti

- OraSì Barista Mandorla **200 ml**
- Espresso **25 ml**
- Granola **15 g**
- Noce moscata grattugiata **q.b.**

Procedimento

- Mettere la granola nel bicchiere
- Aggiungere OraSì Barista Mandorla montata
- Estrarre l'espresso
- Completare con noce moscata grattata



Almondese

Ingredienti

- OraSì Barista Mandorla **180 ml**
 - Espresso **25 ml**
 - Zucchero liquido **10 ml**
 - Scaglie di mandorla **10 g**
 - Ghiaccio **4 cubetti**
-

Procedimento

- Nel bicchiere di servizio mettere ghiaccio e zucchero liquido
- Aggiungere OraSì Barista Mandorla
- Aggiungere l'espresso
- Decorare con scaglie di mandorla



**TUMBLER
BASSO**



**DRINK
FREDDO**

Ricette con OraSi Barista

COCCO





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.



1L = 8 TAZZE



Aria: 2 SECONDI



55 °C

Coco Treat



**BICERIN
TORINESE**



**DRINK
CALDO**

Ingredienti

- OraSì Barista Cocco **150 ml**
- Espresso **25 ml**
- Pepite di cioccolato fondente **10 g**

Procedimento

- Montare OraSì Barista Cocco
- Nel bicchiere mettere le pepite di fondente e il caffè
- Aggiungere metà del cocco montato e mescolare fino a ottenere una crema calda
- Aggiungere il restante cocco montato



Juicy like Coco

Ingredienti

- OraSì Barista Cocco **180 ml**
 - Espresso **25 ml**
 - Zucchero liquido **10 ml**
 - Fragole fresche **30 g**
 - Ghiaccio **4 cubetti**
-

Procedimento

- Nel bicchiere pestare le fragole con lo zucchero liquido
- Aggiungere il ghiaccio
- Versare OraSì Barista Cocco
- Aggiungere l'espresso
- Decorare con una fragola fresca



**TUMBLER
BASSO**



**DRINK
FREDDO**

Ricette con OraSi Barista

NOCCIOLA





OraSi consiglia:

- Dopo aver inserito dell'aria, **mixa la bevanda** grazie al vortice creato dalla lancia vapore.
- **Monta prima la bevanda** e poi estrai il caffè.
- Più scaldi 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**.



1L = 8 TAZZE

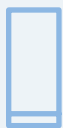


Aria: **3 SECONDI**



60 °C

Nut-a-break



**TUMBLER
ALTO**



**DRINK
CALDO**

Ingredienti

- OraSì Barista Nocciola **180 ml**
- Espresso **25 ml**
- Crema pistacchio **20 g**
- Granella pistacchio **8 g**

Procedimento

- Decorare il bicchiere con crema al pistacchio
- Estrarre l'espresso
- Versare OraSì Barista Nocciola montata
- Decorare con granella di pistacchio



Shake that Nut

Ingredienti

- OraSì Barista Nocciola **180 ml**
 - Espresso **25 ml**
 - Zucchero liquido **10 ml**
 - Panna vegetale liquida **20 ml**
 - Granella di nocciola **8 g**
 - Gocce di cioccolato **6 g**
 - Ghiaccio **4 cubetti**
-

Procedimento

- Nel mixer versare OraSì Barista Nocciola, espresso, zucchero liquido e panna vegetale con 4 cubetti di ghiaccio
- Versare il composto in coppa Martini
- Decorare con granella di nocciole e gocce di cioccolato



**COPPA
MARTINI**



**DRINK
FREDDO**

Ricette con OraSi Barista

BANANA





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.



1L = 8 TAZZE



Aria: 3 SECONDI



60 °C

Banana Energy Boost



**BICCHIERINO
DA CAFFÈ**



**DRINK
CALDO**

Ingredienti

- OraSì Barista Banana **40 ml**
- Espresso **25 ml**
- Crema di arachidi **15 g**
- Cacao amaro **2 g**
- Granella di nocciola **8 g**

Procedimento

- Mettere sul fondo della tazzina la crema di arachidi
- Aggiungere una spolverata di cacao
- Estrarre l'espresso
- Aggiungere altro cacao
- Versare OraSì Barista Banana precedentemente montata
- Decorare con granella di nocciole



Yellow-up your Day

Ingredienti

- OraSì Barista Banana **180 ml**
- Espresso **25 ml**
- Zucchero liquido **10 ml**
- Crema di arachidi **15 g**
- Gocce di cioccolato fondente **6 g**
- Ghiaccio **4 cubetti**
- **1 Banana** per guarnire

Procedimento

- Nel mixer aggiungere OraSì Barista Banana, ghiaccio, zucchero liquido e gocce di fondente con 4 cubetti di ghiaccio
- Decorare il bicchiere con crema di arachidi
- Versare il composto ottenuto
- Aggiungere l'espresso
- Decorare con una rondella di banana



**TUMBLER
BASSO**



**DRINK
FREDDO**





OraSi
Barista



Scopri di più su
orasibarista.com

Seguici sui social
@orasibarista @orasi.italia

