

Pimp[✦]yourDrink

Il ricettario plant based per elevare i tuoi drink.



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

Hot Pistachino



**TUMBLER
BASSO**



**DRINK
CALDO**

Ingredienti

- OraSì Barista Soia **200 ml**
- Espresso **25 ml**
- Crema pistacchio **20 g**
- Granella pistacchio **5 g**

Procedimento

- Montare OraSì Barista Soia
- Spalmare la crema al pistacchio sul fondo del bicchiere
- Versare nel bicchiere la bevanda vegetale e poi l'espresso
- Decorare con granella di pistacchio



Soy Cinnamon

Ingredienti

- OraSì Barista Soia **150 ml**
 - Espresso **25 ml**
 - Zucchero liquido **10 ml**
 - Panna vegetale liquida **20 ml**
 - Cannella
 - Ghiaccio **4 cubetti**
-

Procedimento

- Shakerare caffè, zucchero liquido e OraSì Barista Soia con il ghiaccio
- Versare in coppa Martini
- Montare in blender la panna con zucchero e cannella
- Versare la panna sopra il caffè per ottenere stratificazione



**COPPA
MARTINI**



**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

Golden Heat



**TUMBLER
ALTO**



**DRINK
CALDO**

Ingredienti

- OraSì Barista Avena **200 ml**
- Espresso **25 ml**
- Curcuma **1 g**
- Zenzero **0,5 g**
- Miele **10 g**
- Cannella

Procedimento

- Montare OraSì Barista Avena
- Aggiungere zenzero, curcuma e miele in lattiera
- Amalgamare con un cucchiaino
- Versare nel tumbler
- Estrarre l'espresso
- Decorare con cannella



Matcha Oat Espresso

Ingredienti

- OraSì Barista Avena **200 ml**
- Matcha **2 g**
- Espresso **25 ml**
- Ghiaccio **5/6 cubetti**
- Miele **1 cucchiaino**
- Menta fresca
- Lime grattugiato

Procedimento

- Sciogliere 2 g di tè matcha in 20 ml di acqua bollente con chasen
- Aggiungere 1 cucchiaino di miele e amalgamare
- Riempire un bicchiere alto con ghiaccio
- Versare il composto matcha
- Aggiungere OraSì Barista Avena e espresso
- Decorare con menta fresca e lime grattugiato



**TUMBLER
ALTO**



**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

Chai Almond



**MUG
IN VETRO**



**DRINK
CALDO**

Ingredienti

- OraSì Barista Mandorla **200 ml**
- Espresso **25 ml**
- Miele **10 g**
- Polvere vegetale di Chai Latte **16 g**
- Scorza d'arancia **1 zest**
- Spolvero di cannella

Procedimento

- Montare OraSì Barista Mandorla
- Unire miele e polvere di Chai Latte mescolando fino a completo scioglimento
- Versare l'espresso
- Decorare con arancia e cannella



Almond Coffee Crunch

Ingredienti

- OraSì Barista Mandorla **180 ml**
 - Espresso **25 ml**
 - Zucchero liquido **10 ml**
 - Ghiaccio **5/6 cubetti**
 - Scaglie di mandorla
-

Procedimento

- Riempire il tumbler di ghiaccio
- Aggiungere zucchero liquido e OraSì Barista Mandorla
- Infine versare il caffè
- 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

Cherry Shore



**TUMBLER
BASSO**



**DRINK
CALDO**

Ingredienti

- OraSì Barista Cocco **180 ml**
- Espresso **25 ml**
- Amarene sciroppate **15 g**
- Spolverata di cacao amaro

Procedimento

- Posizionare le amarene sul fondo del bicchiere
- Versare OraSì Barista Cocco montata con un cucchiaino di sciroppo delle amarene
- Versare l'espresso
- Decorare con cacao amaro



Creamy Coco

Ingredienti

- OraSì Barista Cocco **180 ml**
- Espresso **25 ml**
- Crema fondente **1 cucchiaino**
- Miele **1 cucchiaino**
- Panna vegetale montata
- Scaglie di cioccolato fondente
- Ghiaccio **2 cubetti**

Procedimento

- In un mixer unire OraSì Barista Cocco, crema fondente ed espresso
- Aggiungere 2 cubetti di ghiaccio e mixare fino a composto omogeneo
- Versare in tazza
- Completare con panna vegetale montata e scaglie di cioccolato fondente



**TAZZINA
DA CAFFÈ**



**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

Nutty Zest



**TAZZINA
DA CAFFÈ**



**DRINK
CALDO**

Ingredienti

- OraSì Barista Nocciola **40 ml**
- Espresso **25 ml**
- Marmellata di arance **10 g**
- Scorza d'arancia **1 micro-zest**
- Gocce di cioccolato **5 g**
- Spolvero di cannella

Procedimento

- Mettere la marmellata nella tazzina da caffè
- Aggiungere le gocce di cioccolato ed estrarre l'espresso
- Spolverare con cannella
- Montare OraSì Barista Nocciola e versare la schiuma
- Decorare con zest di arancio e cannella



Pistachio Brew

Ingredienti

- OraSì Barista Nocciola **170 ml**
- Crema al pistacchio **1 cucchiaino**
- Espresso **25 ml**
- Granella di pistacchio
- Ghiaccio **4 cubetti**

Procedimento

- In un mixer unire OraSì Barista Nocciola, crema al pistacchio e ghiaccio
- Mixare fino a ottenere un composto omogeneo
- Versare l'espresso nel bicchiere
- Aggiungere il composto precedentemente mixato
- Decorare con granella di pistacchio



**TUMBLER
BASSO**



**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 Velvet



**BICCHIERINO
DA CAFFÈ**



**DRINK
CALDO**

Ingredienti

- OraSì Barista Banana **40 ml**
- Espresso **25 ml**
- Crema di cioccolato fondente **10 g**
- Micro-grattata fava tonka

Procedimento

- Mettere la crema fondente nel bicchierino da caffè
- Estrarre l'espresso
- Montare OraSì Barista Banana e versare la schiuma
- Decorare con spolvero di fava tonka



Banana Choco Iced

Ingredienti

- OraSì Barista Banana **150 ml**
- Banana fresca **1/2**
- Espresso **25 ml**
- Gocce di cioccolato **10 g**
- Cannella
- Ghiaccio **4 cubetti**

Procedimento

- In un mixer inserire banana fresca, OraSì Barista Banana e gocce di cioccolato
- Aggiungere l'espresso e 4 cubetti di ghiaccio
- Mixare e versare nella tazzina
- Decorare con cannella



**TAZZINA
DA CAFFÈ**



**DRINK
FREDDO**







Scopri di più su
orasibarista.com

Seguici sui social
@orasibarista @orasi.italia

