

# CAFÉ CLEMENTE



## NOS RECETTES PREMIUM



# **CAFÉ CLÉMENTE**

## **5 RECETTES CAFÉ CLÉMENTE (SPÉCIAL DELONGHI)**

- 1. Espresso Signature Clémente**
- 2. Cappuccino Premium Clémente**
- 3. Latte Macchiato Vanille**
- 4. Iced Coffee Clémente (été / terrasse)**
- 5. Café Gourmand Chocolat (signature dessert)**

# 5 RECETTES CAFÉ CLÉMENTE (SPÉCIAL DELONGHI)

## 1. Espresso Signature Clémente



### Ingrédients :

- 7–9g café Dolce Intenso
- Eau

### Préparation :

- 👉 1 bouton sur la Magnifica
- 👉 Extraction 25–30 sec

### Résultat :

- ✓ crema épaisse
- ✓ goût intense
- 💰 marge max (coût ultra bas)

## 2. Cappuccino Premium Clémente



### Ingrédients :

- 1 espresso
- Lait frais froid

### Préparation :

1. Espresso
2. Mousse lait avec buse vapeur
3. Verser mousse fine

### Ratio :

👉 1/3 espresso – 1/3 lait – 1/3 mousse

**Résultat :**

**✓ texture velours**

**✓ parfait petit-déjeuner hôtel**

### 3. Latte Macchiato Vanille



#### Ingrédients :

- Lait chaud
- 1 espresso
- Sirop vanille

#### Préparation :

1. Lait dans verre
2. Ajouter sirop
3. Verser espresso au-dessus

#### Résultat :

- ✓ effet visuel 3 couches
- ✓ très instagrammable

#### 4. Iced Coffee Clémentine (été / terras



#### Ingrédients :

- 1 espresso
- Glaçons
- Lait ou eau
- Sucre (option)

#### Préparation :

👉 Espresso chaud → verser sur glace

#### Résultat :

- ✓ ultra rafraîchissant
- ✓ vente forte en été

## 5. Café Gourmand Chocolat (signature dessert)



### Ingrédients :

- 1 espresso
- Lait chaud
- Chocolat
- Chantilly (option)

### Préparation :

1. Chocolat + lait
2. Ajouter espresso
3. Topping chantilly

### Résultat :

✓ dessert + café

✓ panier moyen élevé 💰

CAFÉ  
CLEMENTE



Visitez notre  
site internet  
professionnels,  
horeca et restaurants

[www.cafeclemente.ma](http://www.cafeclemente.ma)

