



Milkí
lix
LA CIBALI

RICETTE CON LATTE MONTATO FREDDO
COLD-FROTHED MILK RECIPES



RICETTE CON LATTE MONTATO FREDDO
COLD-FROTHED MILK RECIPES



INDEX

INDEX

7 INTRO

RICETTE / RECIPES

- 10** Orangilla
- 12** Mojito Cafè
- 14** Exotic Passion
- 16** Baby Pink
- 18** Double Face
- 20** Orient Express
- 22** Dubai
- 24** Desert Rose
- 26** Breezy
- 28** American Dream
- 30** Cherry Bomb
- 32** Gentleman
- 34** Salt & Mou
- 36** Toffinger





Gabriele Limosani, Mumac Academy Trainer

Intro

Ci sono emozioni così speciali che possono stare in una tazzina. Sono quelle che ti proponiamo in questo libro di ricette, dove al gusto del caffè e del latte montato freddo si unisce la bontà dei topping Comprital.

Ricette di LaCimbali, ideate dal nostro team MUMAC Academy, l'Accademia della macchina per caffè di Gruppo Cimbali, con l'Athenaeum di Comprital, azienda di riferimento del gelato italiano.

Vere e proprie esperienze di gusto, golose e raffinate, che potrai preparare con LaCimbali M100i, una macchina per caffè espresso professionale dotata della tecnologia TurboMilk: un sistema innovativo che consente di montare latte caldo e freddo creando una crema vellutata e irresistibile.

Il caffè scelto per le ricette ci trasporta in due universi sensoriali: sentori floreali e fruttati, come le monorigini dell'Etiopia, per esaltare le ricette a base di frutta; sentori di cioccolato e frutta secca, come le monorigini Brasiliane, per ricette a base di caramello, cacao e arachidi.

Buon caffè e buone emozioni a tutti.

Some emotions are so special that they can be contained in a cup. We present these emotions in this recipe book, in which the flavours of coffee and cold-frothed milk are combined with tasty Comprital toppings.

Recipes by LaCimbali, created by our team at MUMAC Academy, the Cimbali Group's Coffee Machine Academy, together with the Athenaeum run by Comprital, a leading Italian ice cream company.

Delicious, refined, authentic taste experiences that you can create with LaCimbali M100i, a professional espresso machine equipped with TurboMilk technology: an innovative system that allows you to froth hot and cold milk creating a velvety, irresistible cream.

The coffee chosen for the recipes transports us into two sensory universes: single-origin Ethiopian coffee with floral and fruity notes to enhance the fruit-based recipes; single-origin Brazilian coffee with hints of chocolate and dried fruit for recipes based on caramel, cocoa and peanuts.

Good coffee and good emotions for everyone.

Debora Dusina and Gabriele Limosani

Marketing and Communications and Mumac Academy

Gruppo Cimbali

LA-CIMBALI
coffee starts here



Ricette / Recipes

Orangilla

Quando al profumo d'arancia si unisce il gusto del cioccolato fondente.

When the scent of orange is combined with the taste of dark chocolate.

Difficoltà / Difficulty



Ingredienti / Ingredients

- 20g di topping alla vaniglia
 - 1 caffè espresso (25ml). *Consigliato Etiopia*
 - 55g di latte montato freddo
 - Topping al cioccolato fondente q.b.
 - Zest d'arancia grattugiato q.b.
 - Fettina di scorza d'arancia
-
- 20g vanilla topping
 - 1 espresso coffee (25ml). *Ethiopia recommended*
 - 55g cold-frothed milk
 - Dark chocolate topping to taste
 - Grated orange zest to taste
 - Slice of orange peel

Preparazione / Instructions

- 1 Distribuisce il topping alla vaniglia sul fondo del bicchiere
 - 2 Prepara un espresso e versalo al suo interno
 - 3 Unisci il latte montato freddo
 - 4 Guarnisci con il topping al cioccolato fondente
 - 5 Infine decora con lo zest d'arancia grattugiato aggiungendo anche una fettina di scorza, spremendola un po' per liberare i suoi olii essenziali profumati
-
- 1 Pour the vanilla topping onto the bottom of the glass
 - 2 Make an espresso and pour it inside
 - 3 Add the cold-frothed milk
 - 4 Garnish with the dark chocolate topping
 - 5 Finally, decorate with the grated orange zest adding a slice of peel, squeezing it a little to release its fragrant essential oils





Preparazione / Instructions

- 1 Versa il topping alla menta sul fondo e sui lati del bicchiere, e fai lo stesso con lo zucchero di canna in modo tale che vi aderisca
 - 2 Prepara l'espresso doppio e versalo nel bicchiere
 - 3 Grattugia la scorza di lime, quindi versa il latte montato freddo
 - 4 Aggiungi ancora un pizzico di lime grattugiato e infine decora con la foglia di menta
-
- 1 Pour the mint topping onto the bottom and sides of the glass and do the same with the brown sugar so that it sticks
 - 2 Make a double-shot espresso and pour it into the glass
 - 3 Grate the lime peel, then pour in the cold-frothed milk
 - 4 Add a pinch of grated lime and finally decorate with the mint leaf



Exotic Passion

Note di mango e cocco. Un'esotica pausa di passione ad ogni sorso.

Notes of mango and coconut. Exotic passion with every sip.

Difficoltà / Difficulty



Ingredienti / Ingredients

- Gelatina di frutta (meglio spray) o miele
- Cocco tritato q.b.
- 40g di topping Orientale (ai frutti tropicali)
- 20g di cubetti di mango
- Doppio espresso (50ml). *Consigliato Etiopia*
- 55g di latte montato freddo
- Topping vaniglia q.b.
- Scaglie di mandorle q.b.
- Scorza di lime q.b.
- Stecca di vaniglia
- Frutta disidratata q.b.
- Fruit jelly (preferably spray) or honey
- Ground coconut to taste
- 40g Oriental topping (with tropical fruits)
- 20g mango cubes
- Double-shot espresso (50ml). *Ethiopia recommended*
- 55g cold-frothed milk
- Vanilla topping to taste
- Almond flakes to taste
- Lime peel to taste
- Vanilla pod
- Dried fruit to taste

Preparazione / Instructions

- 1 Disponi la gelatina di frutta sul bordo del bicchiere (o, in alternativa, spennella il bicchiere con del miele) e il cocco tritato
- 2 Aggiungi il topping Orientale sul fondo e anche un po' sui bordi
- 3 Aggiungi i cubetti di mango
- 4 Dopo aver preparato il caffè espresso doppio versalo nel bicchiere
- 5 Quindi unisci il latte montato freddo e il topping alla vaniglia.
- 6 Guarnisci con scaglie di mandorle
- 7 Utilizza il baccello di vaniglia come stecco per infilare la frutta disidratata e aggiungilo come decorazione.
- 8 Concludi con zest di lime grattugiato
- 1 Arrange the fruit jelly on the edge of the glass (or, alternatively, brush the glass with honey) along with the ground coconut
- 2 Add the Oriental topping on the bottom, as well as a little on the edges
- 3 Add the mango cubes
- 4 Make a double-shot espresso and pour it into the glass
- 5 Then add the cold-frothed milk and vanilla topping
- 6 Garnish with almond flakes
- 7 Use the vanilla pod as a stick to insert the dried fruit and add it as a decoration
- 8 Finish with grated lime zest



Baby Pink

Piacere fruttato. La semplicità non è mai stata così speciale.

Fruity pleasure. Simplicity has never been so special.

Difficoltà / Difficulty



Ingredienti / Ingredients

- 25g di topping mirtillo
- Mirtilli a piacere
- 55g di latte montato freddo
- 25g blueberry topping
- Blueberries to taste
- 55g cold-frothed milk

Preparazione / Instructions

- 1 Versa il topping di mirtillo sul fondo del bicchiere e aggiungi poi i mirtilli
 - 2 Versa metà del latte montato freddo
 - 3 Aggiungi uno strato di topping al mirtillo applicandolo delicatamente sui lati del bicchiere per creare lo strato in contrasto
 - 4 Aggiungi altri mirtilli e versa l'altra metà del latte montato freddo
 - 5 Decora con topping a piacere o altri mirtilli
 - 6 La ricetta può essere realizzata anche con altri tipi di frutta a scelta tra ciliegie, lamponi, fragole
-
- 1 Pour the blueberry topping onto the bottom of the glass and then add the blueberries
 - 2 Pour in half of the cold-frothed milk
 - 3 Add a layer of blueberry topping by gently applying it to the sides of the glass to create a contrasting layer
 - 4 Add more blueberries and pour in the other half of the cold-frothed milk
 - 5 Decorate with topping to taste or other blueberries
 - 6 The recipe can also be made with other types of fruit including cherries, raspberries and strawberries



Double Face

Il fascino piccante del caffè, con un tocco di inaspettata dolcezza.

The spicy charm of coffee, with an unexpected touch of sweetness.

Difficoltà / Difficulty



Ingredienti / Ingredients

- 35g di topping al miele
- Doppio espresso (50ml). *Consigliato Brasile*
- Peperoncino in polvere q.b.
- 50g di latte montato freddo
- Cioccolato fondente q.b.
- 1 peperoncino
- 1 stecco di wafer al cioccolato
- 35g honey topping
- Double-shot espresso (50ml). *Brazil recommended*
- Chili powder to taste
- 50g cold-frothed milk
- Dark chocolate to taste
- 1 chili pepper
- 1 chocolate wafer stick

Preparazione / Instructions

- 1 Versa il topping al miele sul fondo del vasetto
 - 2 Prepara l'espresso doppio (meglio direttamente nel vasetto per stemperare il miele)
 - 3 Aggiungi una spolverata di peperoncino
 - 4 Quindi versa il latte montato freddo, grattugia il cioccolato fondente e copriilo a scelta con un leggero velo di topping al miele
 - 5 Decora, infine, con lo stecco wafer al cioccolato e con un peperoncino
- 1 Pour the honey topping onto the bottom of the jar
 - 2 Make a double espresso (better directly in the jar to dissolve the honey)
 - 3 Add a sprinkling of chili pepper
 - 4 Then pour in the cold-frothed milk, grate the dark chocolate and cover it with a thin layer of honey topping
 - 5 Finally, decorate with a chocolate wafer stick and a chili pepper.





Orient Express

Cannella e cacao. Un viaggio nel cuore aromatico dell'oriente.

Cinnamon and cocoa. A journey to the aromatic heart of the east.

Difficoltà / Difficulty



Ingredienti / Ingredients

- 7g di biscotto al cacao
 - 10g di topping Orientale (ai frutti tropicali)
 - 10g di latte montato freddo
 - 1 caffè espresso (25ml). *Consigliato Brasile*
 - Cannella in polvere q.b.
 - Chicco di caffè o stecca di cannella per decorazione
-
- 7g cocoa biscuit
 - 10g Oriental topping (with tropical fruits)
 - 10g cold-frothed milk
 - 1 espresso coffee (25ml). *Brazil recommended*
 - Ground cinnamon to taste
 - Coffee bean or cinnamon stick for decoration

Preparazione / Instructions

- 1 Sbriciola il biscotto sul fondo
 - 2 Aggiungi un po' di topping Orientale per coprire il biscotto (o, in alternativa, prepara a parte il composto e mettilo nel bicchierino)
 - 3 Prepara un espresso aromatizzato alla cannella (aggiungendo direttamente la cannella nel portafiltra con il caffè macinato) e versalo nel bicchiere
 - 4 Versa il latte montato freddo
 - 6 Decora infine con il topping Orientale, il chicco di caffè o una stecca di cannella.
- 1 Crumble the biscuit on the bottom
 - 2 Add some Oriental topping to cover the biscuit (or, alternatively, prepare the mixture separately and add it to the glass)
 - 3 Make an espresso flavoured with cinnamon (by directly adding the cinnamon to the filter holder with the ground coffee) and pour it into the glass
 - 4 Pour in the cold-frothed milk
 - 5 Finally, decorate with the Oriental topping, the coffee bean or a cinnamon stick.



Dubai

Polvere d'oro, frutta e fiocchi di sale. Il lusso ha il suo gusto.

Gold powder, fruit and salt flakes. The taste of luxury.

Difficoltà / Difficulty



Ingredienti / Ingredients

- Gelatina di frutta q.b. (meglio spray)
- Polvere d'oro commestibile q.b.
- 20g di topping toffee mou
- Fiocchi di sale q.b.
- 6g di arachidi pralinate
- 1 caffè espresso (25ml). *Consigliato Brasile*
- 55g di latte montato freddo
- Cacao in polvere q.b.
- 1 stecca cannella
- 1 anice stellato
- Fruit jelly to taste (preferably spray)
- Edible gold powder to taste
- 20g toffee mou topping
- Salt flakes to taste
- 6g pralined peanuts
- 1 espresso coffee (25ml). *Brazil recommended*
- 55g cold-frothed milk
- Cocoa powder to taste
- 1 cinnamon stick
- 1 star anise

Preparazione / Instructions

- 1 Metti il gel di frutta sul fondo del bicchiere insieme alla polvere d'oro
- 2 Aggiungi il topping al toffee mou, i fiocchi di sale e metà delle arachidi pralinate precedentemente sbriciolate
- 3 Prepara l'espresso e versalo nel bicchiere
- 4 Unisci il latte montato freddo
- 5 Spolvera a piacere con cacao e un pizzico di polvere d'oro
- 6 Guarnisci con le restanti arachidi sbriciolate, i fiocchi di sale, la stecca di cannella e l'anice stellato
- 1 Pour the fruit jelly onto the bottom of the glass together with the gold powder
- 2 Add the toffee mou topping, salt flakes and half of the previously crumbled pralined peanuts
- 3 Make an espresso and pour it into the glass
- 4 Add the cold-frothed milk
- 5 Dust as desired with cocoa and a pinch of gold powder
- 6 Garnish with the remaining crumbled peanuts, the salt flakes, cinnamon stick and star anise



Desert Rose

Una rosa del deserto al profumo di mirtilli e cannella.

A blueberry and cinnamon-scented desert rose.

Difficoltà / Difficulty



Ingredienti / Ingredients

- 25g di topping al mirtillo
 - Doppio espresso (50ml). *Consigliato Etiopia*
 - 50g di latte montato freddo
 - Cannella in polvere q.b.
 - Mirtilli a piacere
-
- 25g blueberry topping
 - Double-shot espresso (50ml). *Ethiopia recommended*
 - 50g cold-frothed milk
 - Ground cinnamon to taste
 - Blueberries to taste

Preparazione / Instructions

- 1 Versa il topping al mirtillo sul fondo del bicchiere sporcando i bordi nella parte inferiore (arrivando circa a metà)
- 2 Prepara il caffè doppio e aggiungi il latte montato freddo
- 3 Decora con una spolverata di cannella e mirtilli a piacere

- 1 Pour the blueberry topping onto the bottom of the glass, smearing the edges at the bottom (about halfway up)
- 2 Make a double espresso and add the cold-frothed milk
- 3 Decorate with a sprinkling of cinnamon and blueberries to taste



Breezy

Una ventata di freschezza, da assaporare in ogni momento.

A breath of fresh air that can be served at any time.

Difficoltà / Difficulty



Ingredienti / Ingredients

- 20g di topping nero fondente
 - 10g di topping alla menta
 - Doppio espresso (50ml). *Consigliato Brasile*
 - Zucchero aromatizzato all'anice a piacere
 - 55g di latte montato freddo
 - Cioccolato fondente q.b.
 - 1 ciuffetto di foglie di menta
-
- 20g black dark chocolate topping
 - 10g mint topping
 - Double-shot espresso (50ml). *Brazil recommended*
 - Anise-flavoured sugar to taste
 - 55g cold-frothed milk
 - Dark chocolate to taste
 - 1 sprig of mint leaves

Preparazione / Instructions

- 1 Versa il topping nero fondente sul fondo del bicchiere e il topping alla menta sui bordi
- 2 Prepara un espresso doppio e versalo nel bicchiere
- 3 Aggiungi lo zucchero all'anice
- 4 Incorpora il latte montato freddo
- 5 Guarnisci con cioccolato fondente grattugiato
- 6 Aggiungi le foglie di menta e, a piacere, l'anice stellato.

- 1 Pour the black dark chocolate topping onto the bottom of the glass and the mint topping onto the edges
- 2 Extract a double espresso and pour it into the glass
- 3 Add the aniseed sugar
- 4 Garnish with grated dark chocolate
- 5 Add the mint leaves and, as desired, the star anise



American Dream

Arachidi, banane e cacao. Più che un caffè, un sogno.

Peanuts, bananas and cocoa. Not just coffee, but a dream.

Difficoltà / Difficulty



Ingredienti / Ingredients

- 30g di topping Brunella (al cacao e nocciole)
 - 20g di banana a cubetti
 - 1 caffè espresso (25ml). *Consigliato Brasile*
 - 55g di latte montato freddo
 - 3g di arachidi pralinate
 - 6g di topping banana
-
- 30g Brunella (cocoa and hazelnut) topping
 - 20g diced banana
 - 1 espresso coffee (25ml). *Brazil recommended*
 - 55g cold-frothed milk
 - 3g praline peanuts
 - 6g banana topping

Preparazione / Instructions

- 1 Versa il topping Brunella sul fondo della tazza
- 2 Aggiungi la banana a cubetti
- 3 Prepara l'espresso (direttamente nella tazza, opzionale)
- 4 Versa il latte montato freddo
- 5 Aggiungi le arachidi pralinate sbriciolate, decora a piacere con il topping e una fetta di banana.

- 1 Pour the brown topping onto the bottom of the cup
- 2 Add the diced banana
- 3 Make an espresso (optional, directly in the cup)
- 4 Pour in the cold-frothed milk
- 5 Then add the crumbled pralined peanuts and decorate to taste with the topping and a slice of banana.



Cherry Bomb

Un'esplosione di gusto al sapore di ciliegia e cacao.

An explosion of cherry and cocoa flavours.

Difficoltà / Difficulty



Ingredienti / Ingredients

- 40g di topping al cioccolato
- 4 amarene sciroppate
- 1 caffè espresso (25ml). *Consigliato Etiopia*
- 55g di latte montato freddo
- Topping amarena q.b.
- Cacao amaro q.b.
- 2/3 gocce di meringa

- 40g chocolate topping
- 4 black cherries in syrup
- 1 espresso (25ml). *Ethiopia recommended*
- 55g cold-frothed milk
- Black cherry topping to taste
- Bitter cocoa to taste
- 2/3 meringue drops

Preparazione / Instructions

- 1 Versa sul fondo del bicchiere il topping al cioccolato e aggiungi tre amarene
- 2 Prepara un caffè espresso e versalo nel bicchiere
- 3 Aggiungi il latte montato freddo
- 4 Decora a piacere con il cacao in polvere e il topping all'amarena
- 5 Taglia in due l'amarena rimasta e usa una metà per guarnire, insieme alle gocce di meringa



- 1 Pour the chocolate topping onto the bottom of the glass and add three black cherries
- 2 Make an espresso and pour it into the glass
- 3 Add the cold-frothed milk
- 4 Decorate as desired with cocoa powder and the black cherry topping
- 5 Cut the remaining cherry in half and use half to garnish, along with the meringue drops



Gentleman

Amaretti, cioccolato bianco e pesca. La raffinatezza, fatta caffè.

Amaretti, white chocolate and peach. Coffee-based refinement.

Difficoltà / Difficulty



Ingredienti / Ingredients

- 15g di topping pesca e zafferano
 - 4/5 cubetti di pesca (fresca o sciroppata)
 - 1 caffè espresso (25ml). *Consigliato Brasile*
 - 15g di latte montato freddo
 - Topping al cioccolato bianco q.b.
 - 2 amaretti
 - Pistilli di zafferano q.b.
 - 1 fettina di pesca fresca (o disidratata)
-
- 15g peach and saffron topping
 - 4/5 peach cubes fresh (or in syrup)
 - 1 espresso coffee (25ml). *Brazil recommended*
 - 15g cold-frothed milk
 - White chocolate topping to taste
 - 2 amaretti
 - Saffron threads to taste
 - 1 slice of fresh or dried peach

Preparazione / Instructions

- 1 Versa il topping di pesca e zafferano sul fondo del bicchiere
- 2 Aggiungi i cubetti di pesca
- 3 Prepara l'espresso (meglio se direttamente nel bicchierino)
- 4 Quindi versa il latte montato freddo
- 5 Ricopri delicatamente tutta la superficie con il topping al cioccolato bianco in modo da creare uno strato compatto
- 6 Sbriciola l'amaretto e utilizzalo per decorare, unisci i pistilli di zafferano, una fettina di pesca e "a piacere" un amaretto intero.

- 1 Pour the peach and saffron topping onto the bottom of the glass
- 2 Add the peach cubes
- 3 Make the espresso (better directly in the glass)
- 4 Then pour in the cold-frothed milk
- 5 Gently cover the entire surface with white chocolate topping to create a compact layer
- 6 Crumble the amaretto and use it to decorate, add the saffron threads, a slice of peach and a whole amaretto as desired.



Salt & Mou

Arancia, zucchero e sale. Un mix che stupisce e conquista.

Orange, sugar and salt. A mix that amazes and delights.

Difficoltà / Difficulty



Ingredienti / Ingredients

- 40g di topping mou
 - Focchi di sale q.b.
 - 8 arachidi pralinate
 - 1 caffè espresso (25ml). *Consigliato Brasile*
 - 55g di latte montato freddo
 - 1 fetтина di arancia essiccata
-
- 40g mou topping
 - Salt flakes to taste
 - 8 pralined peanuts
 - 1 espresso coffee (25ml). *Brazil recommended*
 - 55g cold-frothed milk
 - 1 slice of dried orange

Preparazione / Instructions

- 1 Versa il topping al mou sul fondo del bicchiere, aggiungi i focchi di sale e metà delle arachidi pralinate precedentemente sbriciolate
- 2 Prepara un espresso (meglio se direttamente nel bicchiere) e versa il latte montato freddo
- 3 Guarnisci con le restanti arachidi, i focchi di sale e una fetтина di arancia essiccata

- 1 Pour the mou topping onto the bottom of the glass, add the salt flakes and half of the previously crumbled pralined peanuts
- 2 Make an espresso (better directly in the glass) and pour in the cold-frothed milk
- 3 Garnish with the remaining peanuts, salt flakes and a slice of dried orange.





Toffinger

Zenzero e mou. Una meravigliosa armonia di sapori.

Ginger and mou. A wonderful harmony of flavors.

Difficoltà / Difficulty



Ingredienti / Ingredients

- 40g di topping toffee mou
 - 5 cubetti di zenzero disidratati
 - Zenzero in polvere q.b.
 - 65g di latte montato freddo
 - Doppio espresso (50ml). *Consigliato Brasile*
-
- 40g toffee mou topping
 - 5 dried ginger cubes
 - Ground ginger to taste
 - 65g cold-frothed milk
 - Double-shot espresso (50ml). *Brazil recommended*

Preparazione / Instructions

- 1 Versa il topping al mou sul fondo del bicchiere
- 2 Aggiungi lo zenzero a cubetti
- 3 Prepara l'espresso (volendo in una lattiera) e versalo nel bicchiere
- 4 Versa il latte montato freddo
- 5 Decora a piacere con zenzero in polvere o a cubetti, meglio se al momento del servizio.

- 1 Pour the mou topping onto the bottom of the glass
- 2 Add the ground ginger (optional) and ginger cubes
- 3 Make an espresso in a milk jug and pour it into the middle of the glass
- 4 Pour in the cold-frothed milk
- 5 Decorate as desired with ground ginger or ginger cubes, better at the service



Note / Notes



Milki lix


LA CIBALI

Scopri tutte le video ricette su
[CIBALI.IT](https://www.cimbali.it)


Find out all the video recipes on
[CIBALI.COM](https://www.cimbali.com)


Join us @

 CimbaliOfficial

 cimbali_official

[ACADEMY.MUMAC.IT](https://www.academy.mumac.it)

 mumacacademy

 mumacacademy

LA CIBALI
coffee starts here


COMPRITAL
GROUP



LA-CIMBALI
coffee starts here