



KAFFEEREZEPTE AUS LEIDENSCHAFT.

Kaffee ist mehr als ein Getränk. Kaffee ist ein Symbol für Genuss und Lebensfreude. Sein Aroma, seine Zubereitung und sein Duft machen ihn einzigartig. Genießen Sie den Kaffee mal anders, und tauchen Sie mit unseren Kaffee-Rezepten in die unendliche Vielfalt der Saeco Genusswelt ein. Sie werden begeistert sein.

IHR SAECO FACHHÄNDLER:

Saeco Austria AG A-6890 Lustenau Tel. +43 5577-8138 www.saeco.at
 Saeco GmbH D-78253 Eigeltingen Tel. +49 7774 505 297 www.saeco.de

Saeco

SAECO KAFFEEREZEPTE - die ganze Welt des Kaffeegenusses.



SAECO KAFFEEREZEPTE

Entdecken Sie die ganze Welt des Kaffeegenusses.

Ideen aus Leidenschaft

Saeco



WILLKOMMEN. In der Saeco Welt,
der Welt des wahren Kaffeegenusses.

Saeco bietet Innovationen für alle, die den Kaffee und seine Vielfalt lieben. Denn Saeco macht Kaffee aus Leidenschaft. Eine Leidenschaft, die wir gerne auf den folgenden Seiten mit Ihnen teilen möchten.

So laden wir Sie auf eine faszinierende Reise rund um Kaffee und Genuss ein. Erleben Sie einen kurzen Streifzug durch die Geschichte des Kaffees. Lernen Sie die Kaffee-Vollautomaten und Innovationen aus dem Hause Saeco kennen. Und vor allem, erleben und genießen Sie die köstlichen Kaffeerezepte, die Sie ganz einfach und ohne großen Aufwand mit Hilfe der Kaffee-Vollautomaten von Saeco zubereiten können.



INHALT

Einfach einzigartig. Saeco.	06
Innovationen die das Leben schöner machen	08
Kaffeegeschichte	10
Wirkung von Espresso & Co.	12
Genuss-Faktoren	14
Die ganze Welt des Kaffeegenusses	16
Verführerische Kaffeerezepte	18

EINFACH EINZIGARTIG.

Kaffeegenuss in seiner schönsten Form. Saeco.

Seit unserer Gründung 1981 ist Saeco die Marke, die mit Leidenschaft für Innovationen und Lösungen weltweit erstklassige Produkte entwickelt. Die Erfindung des kompakten Kaffee-Vollautomaten vor über 20 Jahren ist das beste Beispiel dafür.

Denn wir kennen die Träume der Kaffeegenießer und setzen diese in die Tat um. Mit jedem Produkt von Saeco holen Sie sich ein Stück Lifestyle und Lebenskomfort ins Haus. Dank zahlreichen und revolutionären Innovationen sind wir Weltmarktführer. Das beweisen wir jeden Tag.

Über 11 Millionen zufriedener Kunden verlassen sich auf das Original. Denn nur eine Saeco ist eine Saeco.





DAS HAT NUR SAECO.

Warum die Produkte von Saeco so einzigartig sind.

Die patentierte Saeco Brühgruppe lässt sich mit nur einem Handgriff herausnehmen und unter fließendem Wasser, einfach und ganz ohne Chemie reinigen. Das spart Zeit und Geld.

Ob mild oder stark: Mit nur einem Dreh wird dank dem einzigartigen Saeco Brewing System SBS® jede Kaffeespezialität zu Ihrem ganz persönlichen Geschmackserlebnis. So lassen sich Kaffeestärke, Kaffeegeschmack und die Konsistenz der Crema mit einer leichten Drehbewegung am SBS®-Knopf einstellen.

Das revolutionäre Keramikmahlwerk von Saeco ist extrem leise und praktisch abnützungsfrei. Es garantiert mit einer stets gleichmäßigen, feinen Mahlung für besten Geschmack und eine perfekte Crema.

So einfach war's noch nie. Kaffeegenuss auf Berührung. Mit einem Tipp zu Ihrem Lieblingskaffee - vom Espresso oder Cappuccino bis zu einem typisch italienischen Latte Macchiato.





INNOVATIV UND CLEVER.

Saeco macht das Leben schöner.

11

Alle Saeco Kaffee-Vollautomaten sind mit einem praktischen Milchkonzept für herrliche Kaffeespezialitäten ausgestattet.

Mit der Touch2Cappuccino Technologie können mit den Geräten der Primea Cappuccino Linie per Knopfdruck gleichzeitig zwei Cappuccino zubereiten. Besonders praktisch ist der integrierte Milchbehälter mit Nanotechnologie für höchste Sauberkeit.

Mit der Saeco Milk Island - passend für alle Talea Modelle - zaubert man sekundenschnell perfekt cremigen Milchschaum.

Der Dampf zum perfekten Aufschäumen von Milch ist mit "Rapid Steam" in Sekunden zur Stelle. Nach dem Aufschäumen kann, ohne weitere Wartezeit, gleich der Kaffee zubereitet werden.

Das Saeco Duo Grinding System ermöglicht durch zwei unabhängige Mahlwerke die persönliche Bohnenauswahl für jede Tasse - alles ist dank cleverer Touch-Screen-Bedienung einfach und schnell eingestellt.

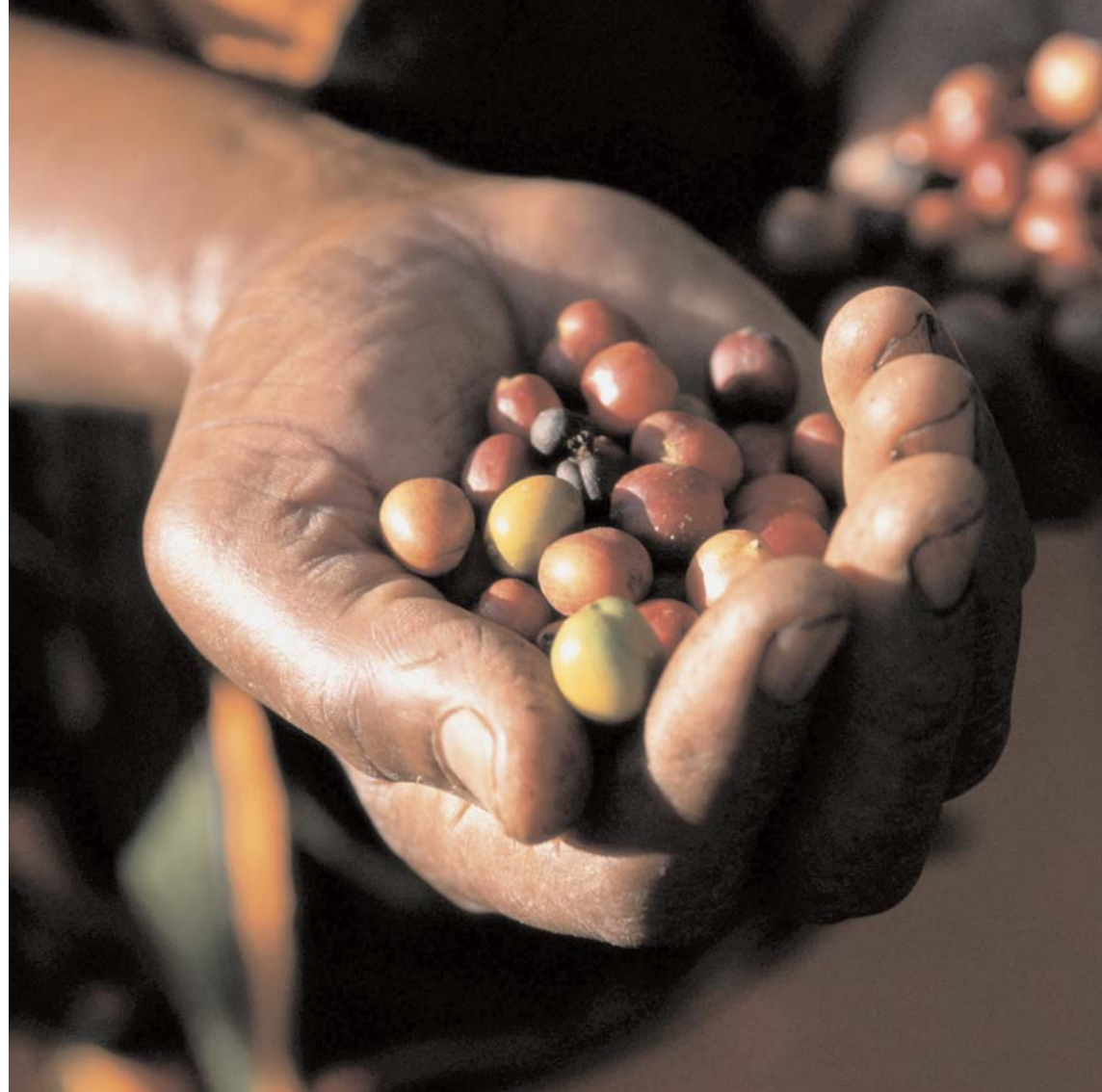
GESCHICHTE UND LEGENDE.

Das neue Getränk Kaffee.

Aus ihrer Urheimat Äthiopien wurden die ersten Kaffeepflanzen im 13. Jhdt. von äthiopischen Kriegern in den Jemen gebracht, wo sie günstige Bodenverhältnisse vorfanden. Von der Hafenstadt Mokka aus gelangte der Kaffee über das Rote Meer und heilige Städte wie Mekka und Medina nach Norden. Durch die Eroberungsfeldzüge des Sultans von Konstantinopel, gelangte der Kaffee in die Türkei und kam von dort aus in den Orient.

Über die bedeutendsten Hafenstädte des alten Kontinents - Venedig, Marseille und Amsterdam - trat der Kaffee in Europa rasch seinen Siegeszug an. Und in Brasilien, dem Land, das heute noch als Symbol des Kaffees gilt? Es wird erzählt, die junge Gattin des französischen Gouverneurs in Guyana habe ihrem portugiesischen Liebhaber eine Kaffeepflanze geschenkt, die dieser dann nach Brasilien gebracht habe und von dort aus nach Kolumbien, Guatemala, Venezuela ...

Schließlich hatte der wunderbare Trank aus den roten Beeren in weniger als drei Jahrhunderten die ganze Welt erobert.





WIRKUNG VON ESPRESSO & CO.

15

Ein köstlicher Espresso ist gut für die Verdauung, da er die Bildung von Magensäften anregt und die Bauchspeicheldrüse stimuliert. Nach einer üppigen Mahlzeit kann ein Espresso wahre Wunder wirken. Er regt die Verdauung an und bekämpft die typische Müdigkeit nach dem Mittagessen. Doch auch nach dem Abendessen tut ein Espresso richtig gut: Er bewirkt, dass uns das Essen nicht im Magen liegt und das Einschlafen erschwert.

Wer glaubt ein gebrühter Filterkaffee ist gesünder, der irrt, denn die für Filterkaffee verwendete Kaffeesorte ist weitaus koffeinhaltiger als Espresso.



GENUSS-FAKTOREN

Kaffee - Wasser - Maschine - Mensch

17

Bei der Kaffeezubereitung gibt es viele Variablen, die Geschmack und Genuss beeinflussen. Der Weg zum ganz persönlichen Geschmackserlebnis führt über die Beachtung einiger grundlegender Faktoren.

Ein guter Kaffee ist reine Geschmackssache. Die Auswahl und das Ursprungsland, die Röstung und Lagerung der verwendeten Bohnen sind für den Geschmack des Kaffees entscheidend.

Frisches Wasser macht den Kaffee. Wasser ist neben den Kaffeebohnen die wichtigste Zutat für einen perfekten Kaffee.

Perfekter Genuss auf Knopfdruck mit den Kaffee-Vollautomaten von Saeco. Durch individuelle Einstellmöglichkeiten kann man das für sich persönlich optimale Kaffeergebnis erzielen.

Mit seiner Kenntnis, Fähigkeit und Motivation bedient, steuert und kontrolliert der Mensch die Zubereitung seines so geliebten Kaffees.



DIE GANZE WELT DES KAFFEEGENUSSES.

Ob ein feuriger Espresso, ein herrlich cremiger Cappuccino oder ein luftig leichter Latte Macchiato - die Kaffee-Vollautomaten von Saeco machen Kaffeetrinken verführerisch einfach.

Und das zu jeder Zeit, mit nur einem leichten Fingertipp und ganz automatisch. Immer frisch gemahlen und mit höchstem Bedienkomfort für absolute Kaffeeliebhaber.

Lassen auch Sie sich von diesem Kaffeevergnügen und dem typisch italienischen Genuss begeistern.





TROPICAL CAFE Karibik im Glas.

21

Doppelter Espresso
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Zimt
2 Kaffeelöffel Rohrzucker
4 cl weißer Rum
Schlagsahne
Kakaopulver

Muskatnuss und Zimt mit dem weißen Rum vermischen und das Ganze etwas ziehen lassen. Dann mit dem Rohrzucker vorsichtig erhitzen und langsam auf den heißen Espresso in einem hohen Glas gießen. Mit Schlagsahne auffüllen und mit Kakaopulver dekorieren.



BANANA JACK Ein fruchtiger Genuss.

23

- 1 Tasse starken Kaffee
- 1/2 cl Bananensirup
- 3 cl Bananenlikör
- 1-2 cl Vanillezucker
- Halbgeschlagene Sahne
- 1 frische Banane

Bananenlikör und Zucker über Dampf erhitzen bis sich die Zuckerkristalle auflösen, das Ganze dann in ein Glas gießen. Als zweite Schicht den Kaffee dazugeben (für einen starken Kaffee drehen Sie den SBS® - Knopf Ihres Saeco Kaffee-Vollautomaten ganz nach rechts - siehe Seite 7) und mit der Sahne auffüllen bis das Glas voll ist. Auf das Sahne-Top 1/2 cl Bananensirup spritzen und mit glasierten Bananen und evtl. einer Waffel dekorieren.

CUBANISSIMO Eiskalte Gaumenfreude.

4 cl starken Kaffee
2 cl Cointreau
1,5 cl Sahne
1 Kugel Vanilleeis
Schokostreusel

Den Rand vom Cocktailglas erst in etwas Zitronensaft und dann in Zucker tauchen. Somit entsteht ein dekorativer Zuckerrand. Den SBS® - Knopf Ihres Saeco Kaffee-Vollautomaten ganz nach rechts drehen und einen starken Kaffee herauslassen (siehe Seite 7). Zutaten ohne Vanilleeis im Shaker mixen. Die Kugel Vanilleeis in ein Cocktailglas geben und die geschakten Zutaten darübergießen. Mit etwas Schokostreuseln dekorieren.



CAFÉ D'AMOUR Ein Drink zum Verlieben.

- 1 Tasse starker Kaffee
- 1 Msp. Kakaopulver
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 1 Schuss Cointreau
- 1 Zimtstange

Nehmen Sie am besten eine vorgewärmte Tasse von der beheizbaren Tassenablage Ihres Saeco Kaffee-Vollautomaten. Drehen Sie den SBS® - Knopf Ihres Saeco Kaffee-Vollautomaten ganz nach rechts (siehe Seite 7) und lassen Sie einen starken Kaffee heraus. Gleich anschließend Kakaopulver, gemahlene Zimt und Cointreau zugeben. Mit Zimtstange anstatt Löffel umrühren und noch heiß servieren.





CAPPUCCINO ICE Verführerisch cremig.

29

- 2 Tassen Espresso
- 4 EL flüssige Schlagsahne
- 1 EL Zucker
- Vanilleeis
- Kakaopulver

Espresso mit Ihrem Saeco Kaffee-Vollautomaten zubereiten und abkühlen lassen. In einen Mixer gießen und mit Sahne, Zucker und und Eis vermengen. Das ganze Ganze 2 Minuten auf höchster Stufe mixen. In ein Glas gießen, mit etwas Kakaopulver bestäuben und servieren.



COCOLITO Sommerfeeling pur.

31

- 1 1/2 Tassen gesüßter Kaffee
- 6 cl Coco Tara (Cocossaft)
- 1 cl Macadamia Sirup
- 3 cl Cocoslikör
- halbgeschlagene Sahne
- etwas geriebene Haselnüsse

Den Rand von einem Latte-Macchiato-Glas erst in etwas Zitronensaft und dann in die Haselnüsse tauchen. So entsteht ein dekorativer Haselnussrand. Cocossaft, 1,5 cl Cocoslikör und Macadamia Sirup in einem Shaker mixen. Diesen Mix als unterste Schicht ins Glas gießen, als zweite Schicht kalter, gesüßter - mit 1,5 cl Cocoslikör vermischter Kaffee ins Glas eingießen. Als oberste Schicht die halbgeschlagene Sahne daraufgeben, dazu ein paar Tropfen Macadamia Sirup.

BROWN SUGAR Cremiger Kaffeegenuss.

- 6 cl Espresso
- 2 cl Cream de Kakao, braun
- 4 cl Baileys
- 1 Kugel Schokoladeneis
- 2 cl Rahm
- halbgeschlagene Sahne
- Kakaopulver oder Schokostreusel

Espresso mit Ihrem Saeco Kaffee-Vollautomaten zubereiten und abkühlen lassen. Alle Zutaten in den Mixer geben und ordentlich mixen bis sich das Eis aufgelöst hat. Anschließend in eine große Kaffeetasse gießen. Halbgeschlagene Sahne daraufgeben und mit etwas Kakaopulver bestäuben oder mit Schokostreuseln bestreuen.



AFTER SEVEN Einfach nur genießen.

1 Tasse Espresso
4 EL gesüßte Vanillecreme
2,5 cl Pfirsichlikör
halbgeschlagene Sahne
Schokostreusel
Pfirsich

Als unterste Schicht die gesüßte Vanillecreme in ein Glas gießen, als zweite Schicht ein, mit Pfirsichlikör versetzter Espresso mit Schwung über die Vanillecreme gießen. Die halbgeschlagene Sahne mit etwas Pfirsichlikör mischen und das Glas damit auffüllen. Mit Schokostreuseln bestreuen und den Drink mit einer Pfirsichspalte dekorieren.





COFFEE COBBLER Eiskalt servieren.

37

1 Tasse kalter Kaffee
2 cl Crème de Café
2 cl Cognac
1 TL Zucker
Crashed Ice

Das Crashed Ice in einen Shaker geben, Cognac, Kaffeelikör und Zucker hinzufügen. Das Ganze gut mixen und in ein Cocktailglas gießen. Mit dem kalten Kaffee auffüllen und servieren.



IRISH COFFEE Ein altbewährter Klassiker.

39

- 2 Tassen leichter Kaffee
- 4 cl Irish Whiskey
- 1 EL brauner Zucker
- 6 TL halbgeschlagene Sahne

Zucker und Whiskey in ein Glas geben. Glas unter dem Kaffeeauslauf Ihres Saeco Kaffee-Vollautomaten positionieren, den SBS® - Knopf (siehe Seite 7) ganz nach links drehen und 2 Mal einen großen, leichten Kaffee herauslassen. Gut umrühren. Einen Kaffeelöffel im Kaffee erwärmen und dann die Schlag Sahne über den Löffelrücken auf die Oberfläche des Getränks fließen lassen.

COOL PASSION Eiskalte Leidenschaft.

1 große Tasse kalter Kaffee
2 Kugeln Vanilleeis
Schlagsahne
1 EL Vanillezucker
Schokostreusel

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Das Vanilleeis in ein Glas geben und den kalten Kaffee über das Eis gießen. Die Schlagsahne mit einer Spritztülle darauf spritzen und mit Schokospänen bestreuen. Wer will, kann den Kaffee zusätzlich mit Sirup (z.B. Karamell- oder Vanillesirup) aromatisieren oder etwas Kaffee- oder Schokoladenlikör über die Sahne träufeln.





COFFEE FLY Kaffee mit Schuss.

43

1 große Tasse Kaffee
2,5 cl Eierlikör
Schlagsahne
Kakaopulver

Eierlikör in eine vorgewärmte Tasse von der beheizbaren Tassenablage Ihres Saeco Kaffee-Vollautomaten geben, einen großen Kaffee hinzufügen und mit steif geschlagener Schlagsahne garnieren. Sahnehaube mit etwas Kakaopulver bestäuben.



AMARETTI Süße Verführung zum Kaffee.

45

200 g gemahlene Mandeln

60 g Zucker

2 Eiweiße

2 EL Amaretto

60 g Staubzucker

Die Mandeln mit dem Zucker mischen. 1 Eiweiß mit dem Amaretto verquirlen und zu den Mandeln geben. Alles mit den Händen zu einer feinen Masse kneten. Das übrige Eiweiß mit dem Mixer steif schlagen, den Staubzucker zugeben und unter die Mandelmasse heben. Die Masse in eine Spritztülle füllen und walnussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und ca. 12 Std. trocknen lassen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen und die Amarettini in 5 min. leicht braun backen.

ESPRESSO-MUFFIN

Da kann keiner widerstehen.

2 Espresso

120 g Mehl

120 g Speisestärke

1 P. Backpulver

150 g Zucker

100 g Margarine

2 Eier

Belag:

200 g Mascarpone

1 EL Sauerrahm

1 TL Speisestärke

1 P. Vanillinzucker

40 g Staubzucker

Eier trennen und alle Zutaten außer dem Eiweiß miteinander vermengen und zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Masse in kleine Förmchen verteilen und ca. 25 min. bei 180 °C backen.

Muffins auskühlen lassen. Für den Belag alle Zutaten verrühren, auf die Muffins verteilen und evtl. mit Kakao bestäuben.





ORANGEN-SCHOKO-KEKSE

Passt immer und überall.

49

100 g Zartbitterschokolade
100 g kandierte Orangen
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

150 g Butter
150 g Rohrzucker
4 EL Orangensaft
1 Ei

Schokolade und kandierte Orangen in kleine Stücke hacken. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Die weiche Butter und den Zucker mit dem Mixer cremig rühren. Das Ei unterrühren und das Mehl löffelweise dazugeben. Orangensaft, Schoko- und Orangenstücke zugeben und zügig zu einem glatten Teig kneten. Backofen auf 180 °C vorheizen. Aus dem Teig ca. 30 Kugeln formen, diese leicht plattdrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. 10 - 12 min. backen, bis die Ränder leicht gebräunt sind und auskühlen lassen.



TIRAMISU

Süß, italienisch und verführerisch.

51

1 Prise Muskatnuss

1 Prise Zimt

2 Kaffeelöffel Rohrzucker

4 cl weißer Rum

Doppelter Espresso 40 ml

Schlagsahne

Kakaopulver

Muskatnuss und Zimt mit dem weißen Rum vermischen und das Ganze etwas ziehen lassen. Dann mit dem Rohrzucker vorsichtig erhitzen und langsam auf den heißen Espresso in einem hohen Glas gießen. Mit Schlagsahne auffüllen und mit Kakaopulver dekorieren.

ERDBEER-AMARETTI-TRAUM

Cremig leichter Fruchtgenuss.

400 g Mascarpone

150 g Sauerrahm

3 EL Zucker

1 Vanillezucker

frische Erdbeeren

10 - 15 Amaretti's

Mascarpone und Sauerrahm cremig verrühren, Zucker und Vanillezucker begeben und nochmals alles kurz mixen. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und die Früchte vierteln. Amaretti's in kleine Stücke brechen und der Creme begeben. Ebenfalls die Erdbeerstücke hinzugeben und das ganze kurz Masse gleichmäßig in vier Gläser verteilen und am besten mit einer frischgebrühten Kaffeespezialität genießen.

TIPP! Statt der Erdbeeren kann man auch Kirschen verwenden.



255423

Joghurt mit frischen Erdbeeren und Amaretti