



Aeroccino
BARISTA
RECIPES BY NESPRESSO





5 カフェ ヴィエノワ



7 ラテマッキアート



9 カプチーノ



11 ラテアート



13 フラットホワイト



15 エスプレッソ オン
アイスマッキアート



❄️:アイスレシピ



17 アイスフラッペ





19 アイスニトロ



21 エスプレッソコンパンナ



23 モカ ヴィエノワ



25 モカ



27 ホットチョコレート



29 ホットミルク

本レシピブックでご紹介する13レシピは、 お買い上げ時にエアロチーノバリスタに初期設定されています。

お持ちのスマートフォンやタブレットとペアリング*することによって、エアロチーノバリスタをよりお楽しみいただけます。
モバイルアプリでは、レシピの一覧や内容のご確認、新しいレシピへの入れ替えができます。
アプリ上での確認や設定方法につきましては、本レシピ巻末 (P30,31) をご覧ください。

*ペアリング方法の詳細は「取扱説明書」にてご確認ください



*写真はできあがりのイメージです

CAFE VIENNOIS

カフェ ヴィエノワ

定番のルンゴにフォームミルクをのせたアレンジレシピ。
柔らかな口当たりのミルクにチョコレートのトッピングをあしらえば、
ウィーンの小粋なエレガンスが楽しめます。

材料

- ルンゴ(約110ml)用のお好みのカプセルコーヒー:1個
- 冷たい無脂肪牛乳:100ml
※4°C程度
- ダークチョコレート:適量

用意するもの

- **エアロチーノバリスタ**
- ルンゴカップ
- **ネスプレッソ**
コーヒーメーカー

1. ルンゴカップにお好みのカプセルコーヒーをルンゴ(約110ml)で抽出する
2. **エアロチーノバリスタ**に無脂肪牛乳をジャグのMIN(最小容量)ラインまで注ぐ
3. フタを閉め、メニューから「CAFE VIENNOIS」を選択スタートボタンを押してフォームミルクを作る
4. 3.のフォームミルクの泡部分のみを1.のカップにたっぷりとのせる
5. ダークチョコレートを細かく刻み、上からふりかける



*写真はできあがりのイメージです

LATTE MACCHIATO

ラテマッキアート

いつものラテと一緒にと思ったら、大間違い!

このオーストリアの手順では、スチームして泡立てたミルクにエスプレッソのショットを加えます。
さて、表面にはどんな「染み」(マッキアート)が浮かびましたか?

材料

- 冷たい牛乳:150ml
※4℃程度
- リストレット(約25ml)または
エスプレッソ(約40ml)用の
お好みのカプセルコーヒー:1個

用意するもの

- **エアロチーノバリスタ**
- レシピグラス
- **ネスプレッソ**
コーヒーメーカー

1. **エアロチーノバリスタ**に牛乳を
ジャグの中間容量ラインまで注ぐ
2. フタを閉め、メニューから「LATTE MACCHIATO」を選択
スタートボタンを押してフォームミルクを作る
3. 2.のフォームミルクを、グラスに注ぎ入れる
4. 3.のフォームミルクの上から、お好みのカプセルコーヒーを
エスプレッソ(約40ml)で抽出する



CAPPUCCINO

カプチーノ

ああ、名高きカプチーノ！イタリアはカプチン会の修道服の色から名づけられ、ローマからニューヨークへと渡り、それぞれの国で親しまれてきました。でも、泡の色はいつも変わらず同じまま。

材料

- リストレット(約25ml)またはエスプレッソ(約40ml)用のお好みのカプセルコーヒー:1個
- 冷たい牛乳:100ml
※4°C程度

用意するもの

- **エアロチーノバリスタ**
- カプチーノカップ
- **ネスプレッソ**
コーヒーメーカー

1. カプチーノカップにお好みのカプセルコーヒーをエスプレッソ(約40ml)で抽出する
2. **エアロチーノバリスタ**に牛乳をジャグのMIN(最小容量)ラインまで注ぐ
3. フタを閉め、メニューから「CAPPUCCINO」を選択スタートボタンを押してフォームミルクを作る
4. 3.のフォームミルクを、1.のコーヒーに注ぎ入れる



*写真はできあがりのイメージです

LATTE ART

ラテアート

エスプレッソとミルクの泡があれば、クリーミーで人気な味が気軽に楽しめます。

ラテアートレシピでバリスタの腕に磨きをかけたら、
模様はもちろん絵だって描くことができます。

材料

- お好みのリストレット用
カプセルコーヒー (約25ml) :
1個
- 冷たい牛乳:100ml
※4°C程度

用意するもの

- **エアロチーノバリスタ**
- カプチーノカップ
- **ネスプレッソ**
コーヒーメーカー

1. カプチーノカップにお好みのカプセルコーヒーを
リストレット (約25ml) で抽出する
2. **エアロチーノバリスタ**に牛乳を
ジャグのMIN (最小容量) ラインまで注ぐ
3. フタを閉め、メニューから「LATTE ART」を選択
スタートボタンを押してフォームミルクを作る
4. 3.のフォームミルクを、1.のコーヒーに注ぎ入れる



*写真はできあがりのイメージです

FLAT WHITE

フラットホワイト

ポイントは一つ、きめ細やかな泡を作ること。これがフラットホワイトの滑らかなベルベットのようなくちどけの決め手。シンプルですがコーヒーの際立つ濃厚な香りを引き出す技でもあるのです。おいしさへの道はフラットとはいかない？

材料

- リストレット(約25ml) または エスプレッソ(約40ml) 用の お好みのカプセルコーヒー:1個
- 冷たい牛乳:100ml
※4°C程度

用意するもの

- **エアロチーノバリスタ**
- カプチーノカップ
- **ネスプレッソ**
コーヒーメーカー

1. カプチーノカップにお好みのカプセルコーヒーをエスプレッソ(約40ml)で抽出する
2. **エアロチーノバリスタ**に牛乳をジャグのMIN(最小容量)ラインまで注ぐ
3. フタを閉め、メニューから「FLAT WHITE」を選択
スタートボタンを押してフォームミルクを作る
4. 3.のフォームミルクの泡部分のみを1.のカップにそっとのせる



ESPRESSO ON ICE MACCHIATO

エスプレッソ オン アイスマッキアート



少しのミルクと氷。このエスプレッソベースのレシピはとてもシンプル。

お気に入りの**ネスプレッソ**のコーヒーとともに立ち上る砂糖と泡立てたミルクの香りは、あなたをたちまちに虜に。イタリア語でその名の通り「染み」入るおいしさです。

材料

- お好みのエスプレッソ用
(約40ml) カプセルコーヒー：
1個
- 冷たい牛乳：100ml
※4°C程度
- 氷：3個 (90g)
- ガムシロップ(お好みで)：5ml

用意するもの

- **エアロチーノバリスタ**
- レシピグラス
- 製氷皿
- **ネスプレッソ**
コーヒーメーカー

1. レシピグラスに氷を入れる
2. 氷の上からお好みのカプセルコーヒーを
エスプレッソ(約40ml)で抽出し*、
お好みでガムシロップを加える
3. **エアロチーノバリスタ**に牛乳を
ジャグのMIN(最小容量)ラインまで注ぐ
4. フタを閉め、メニューから
「ESPRESSO ON ICE MACCHIATO」を選択
スタートボタンを押してフォームミルクを作る
5. 4.のフォームミルクを、2.のレシピグラスのコーヒーに
注ぎ入れる

※コーヒーは必ず氷の上に直接触れるように抽出してください。



*写真はできあがりのイメージです

ICED FRAPPE

アイスフラッペ

※本レシピのフラッペはシャーベット状ではありません。



外はもう夏？それならお好みのネスプレッソのコーヒーに氷とフォームミルク、それと少しの砂糖でアイスフラッペをどうぞ。
飲み終える頃には、周りも気分もすっかり涼やかになっていることでしょう。

材料

- エスプレッソ(約40ml)用の
お好みのカプセルコーヒー:1個
- 冷たい牛乳:100ml
※4°C程度
- 氷:1個(30g)
- 砂糖(お好みで):小さじ2

用意するもの

- **エアロチーノバリスタ**
- レシピグラス
- 製氷皿
- **ネスプレッソ**
コーヒーメーカー

1. **エアロチーノバリスタ**に牛乳を
ジャグのMIN(最小容量)ラインまで注ぎ、氷を加える
2. 注ぎ口のある耐熱性容器にお好みのカプセルコーヒーを
エスプレッソ(約40ml)で抽出し、
お好みで砂糖を入れて溶かして、1.に注ぐ
3. フタを閉め、メニューから「ICED FRAPPE」を選択
スタートボタンを押す
4. 3.をレシピグラスに注ぎ入れる



*写真はできあがりのイメージです

ICED NITRO

アイスニトロ



「ホット」と「アイス」を組み合わせることにより生まれる味わい。
熱いコーヒーに氷を入れて強く攪拌することで、
濃厚な泡立ちが生まれます。

材料

- リストレット(約25ml)またはエスプレッソ(約40ml)用の好みのカプセルコーヒー:1個
- 冷たい水:約100ml
- 氷:3個(90g)
- 砂糖(お好みで):小さじ1

用意するもの

- **エアロチーノバリスタ**
- レシピグラス
- 製氷皿
- **ネスプレッソ** コーヒーメーカー

1. **エアロチーノバリスタ**のジャグに氷を入れる
2. 注ぎ口のある耐熱性容器にお好みのカプセルコーヒーをエスプレッソ(約40ml)で抽出し、お好みで砂糖を入れて溶かして、1.に注ぐ*
3. 冷水をジャグのMAX(最大容量)ラインまで入れる
4. フタを閉め、メニューから「ICED NITRO」を選択
スタートボタンを押す
5. 4.をレシピグラスに注ぎ入れる

※コーヒーは必ず氷の上に直接触れるように抽出してください。



*写真はできあがりのイメージです

ESPRESSO CON PANNA

エスプレッソ コン パンナ

「クリーム入りエスプレッソ」を意味する、エスプレッソ コン パンナ。
いつものエスプレッソにたっぷりと泡立てたクリームを加えるだけで、
食後のデザートにもぴったりな一杯が完成します。

材料

- リストレット(約25ml) または
エスプレッソ(約40ml)用の
お好みのカプセルコーヒー:1個
- 冷たい生クリーム(全乳)
100ml ※4°C程度
- 砂糖(お好みで):小さじ1

用意するもの

- **エアロチーノ バリスタ**
- エスプレッソカップ
- **ネスプレッソ**
コーヒーメーカー

1. エスプレッソカップにお好みのカプセルコーヒーを
エスプレッソ(約40ml)で抽出する
2. **エアロチーノ バリスタ**に生クリームを
ジャグのMIN(最小容量)ラインまで入れる
お好みで砂糖を混ぜ合わせる
3. フタを閉め、メニューから「ESPRESSO CON PANNA」を選択
スタートボタンを押してクリームを作る
4. 3.のクリームを、1.のコーヒーにのせる



*写真はできあがりのイメージです

MOCHA VIENNOIS

モカ ヴィエノワ

新たな味わいの世界へと誘うモカレシピ。
エスプレッソとカカオの風味が甘いハーモニーを奏でながら、
柔らかなミルクと溶け合います。

材料

- リストレット(約25ml)またはエスプレッソ(約40ml)用の好みのカプセルコーヒー:1個
- 冷たい無脂肪牛乳(ベースレシピ用):100ml
※4℃程度
- 冷たい無脂肪牛乳(トッピング用):100ml
※4℃程度
- **ネスプレッソ** チョコレート(ダークチョコレートのみ、もしくはお好みでミルクチョコレートを混ぜて):4個(20g)

用意するもの

- **エアロチーノバリスタ**
- カプチーノカップ
- すりおろし器
- **ネスプレッソ** コーヒーメーカー

1. **エアロチーノバリスタ**に無脂肪牛乳をジャグのMIN(最小容量)ラインまで注ぐ
2. 1.にチョコレートを加える
3. 注ぎ口のある耐熱性容器にお好みのカプセルコーヒーをエスプレッソ(約40ml)で抽出し、1.に注ぐ
4. フタを閉め、メニューから「MOCHA VIENNOIS」を選択スタートボタンを押す(※ベースレシピ用)
5. 「STEP2」が表示されたらジャグを取り出し、4.をカプチーノカップに注ぐ
6. ジャグを水洗いして水気をよく拭き取り、無脂肪牛乳をMIN(最小容量)ラインまで注ぐ
7. **エアロチーノバリスタ**のフタを閉め、「STEP2」の表示を確認スタートボタンを押してフォームミルクを作る(※トッピング用)
8. 7.のフォームミルクの泡部分のみを、5.のカップにのせる
9. お好みですりおろしたチョコレート(分量外)をふりかける

※本レシピはベースとトッピングを2ステップで調理します。本体の作動中はアプリの操作を行わないでください。



*写真はできあがりのイメージです

MOCHA

モカ

コーヒーとチョコレートとミルク。
シンプルかつ至福のマリアージュを、贅沢に味わうレシピです。

材料

- リストレット(約25ml)またはエスプレッソ(約40ml)用の好みのカプセルコーヒー:1個
- 冷たい牛乳:100ml
※4°C程度
- **ネスプレッソ** チョコレート
(ダークチョコレートのみ、もしくはお好みでミルクチョコレートを混ぜて):4個(20g)
- シナモンパウダー(お好みで):
適量

用意するもの

- **エアロチーノバリスタ**
- カプチーノカップ
- **ネスプレッソ**
コーヒーメーカー

1. **エアロチーノバリスタ**に牛乳を
ジャグのMIN(最小容量)ラインまで注ぐ
2. 1.にチョコレートを加える
3. 注ぎ口のある耐熱容器に好みのカプセルコーヒーを
エスプレッソ(約40ml)で抽出し、1.に注ぎ入れる
4. フタを閉め、メニューから「MOCHA」を選択
スタートボタンを押す
5. カプチーノカップに4.を注ぎ入れ、
お好みでシナモンパウダーをふりかける



*写真はできあがりのイメージです

HOT CHOCOLATE

ホットチョコレート

冬の寒い日や、肌寒さを感じる夏のひとときに、
甘く温かいホットチョコレートを。
とろけるダークチョコレートとミルクの味わいをお楽しみください。

材料

- 冷たい牛乳:100ml
※4°C程度
- **ネスプレッソ** ダークチョコレート:
3個(15g)

用意するもの

- **エアロチーノバリスタ**
- カプチーノカップ

1. **エアロチーノバリスタ**に牛乳を
ジャグのMIN(最小容量)ラインまで注ぐ
2. 1.にチョコレートを加える
3. フタを閉め、メニューから「HOT CHOCOLATE」を選択
スタートボタンを押す
4. 3.をカプチーノカップに注ぎ入れる



*写真はできあがりのイメージです

HOT MILK

ホットミルク

ホットミルクを片手に過ごす、長い一日の終わりのひととき。
バニラシロップで風味付けした温かくてふわふわなミルクが
ゆったりした時間をもたらします。

材料

- 冷たい牛乳：250ml
※4℃程度
- バニラシロップ(お好みで)：適量

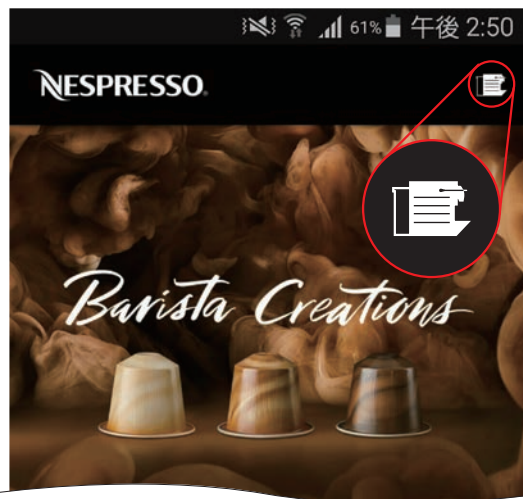
用意するもの

- **エアロチーノバリスタ**
- レシピグラス

1. **エアロチーノバリスタ**に牛乳を
ジャグのMAX(最大容量)ラインまで注ぐ
2. フタを閉め、メニューから「HOT MILK」を選択
スタートボタンを押してフォームミルクを作る
3. レシピグラスにお好みでバニラシロップを入れ
2.のフォームミルクをゆっくりと注ぎ入れる

お持ちのスマートフォンやタブレットとペアリングすれば、
モバイルアプリ上でレシピの一覧や内容のご確認、新しいレシピへの入れ替えができます。

モバイルアプリトップ画面



ペアリング開始画面

右上のマシンアイコンを押します。

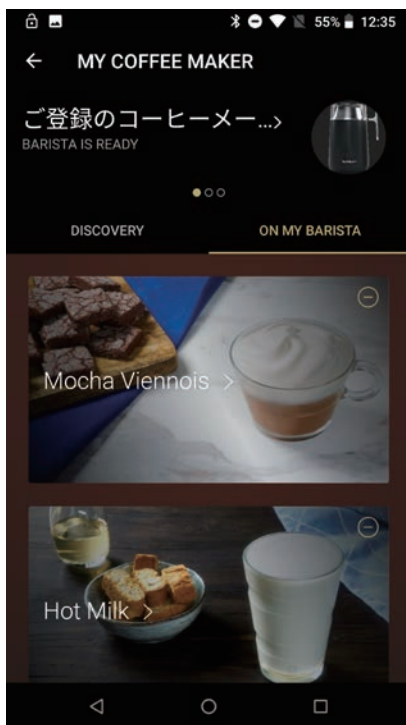
※ペアリング方法の詳細は「取扱説明書」にてご確認ください。

モバイルアプリでできること

- 新しいレシピの検索
- レシピの追加
- レシピの管理
- レシピの削除
- 機器状態の確認
- エラーメッセージの確認

- レシピの設定可能数は最大13種類です。
- 初期設定で本レシピブックに記載の13種類のレシピがインストールされています。
- 新たにレシピを追加する場合は、アプリ上で1つ削除してから追加してください。

MY COFFEE MAKER内 エアロチーノバリスタ画面



コーヒーメーカー等を複数登録されている場合は、**エアロチーノバリスタ**を選択します。
下に<DISCOVERY><ON MY BARISTA>二つのメニューが表示されます。

DISCOVERY

新しいレシピの検索

追加可能なレシピが表示されます。
レシピ名を選択するとレシピの詳細がご覧いただけます。

レシピの追加

DISCOVERYのレシピ名の右上に表示される+ (プラス) を押すことにより、レシピがON MY BARISTAに移動します。

同時に該当レシピが**エアロチーノバリスタ**に自動でインストールされます。

※初期設定で13種類のレシピがインストールされています。新たにレシピを追加する場合は、アプリ上でON MY BARISTAメニュー内にあるレシピを1つ削除してから追加してください。

ON MY BARISTA

レシピの管理

お持ちの**エアロチーノバリスタ**にインストールされたレシピが一覧として表示されます。レシピの設定可能数は最大13種類です。

レシピの削除

ON MY BARISTAのレシピ名の右上に表示される- (マイナス) を押して、ON MY BARISTAのレシピー一覧から削除することができます。

削除されたレシピはDISCOVERYに移動します。同時に該当レシピが**エアロチーノバリスタ**から自動で削除されます。

エアロチーノバリスタに設定済みのレシピは、モバイルアプリを使用しない場合でもお作りいただけます。

※モバイルアプリの画面は2019年4月現在のものです。デザインは変更となる場合があります。

