



GEFU®

Bedienungsanleitung
User manual
Notice d'utilisation
Istruzioni d'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Инструкция по
пользованию

**Lust auf Kaffee?
Keen on coffee?**

· Leckere Rezepte · Delicious Recipes
· Délicieuses recettes · Ricette golose
· Ricas recetas de cocina · Lekker recepten
· Вкусные рецепты



Kaffeemühle
LORENZO
Coffee Grinder
LORENZO
Art.-Nr.: 16330



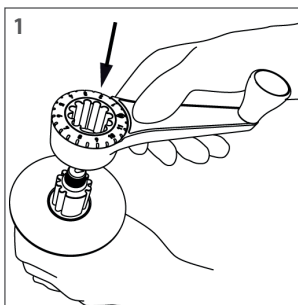
**GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.**

www.gefu.com

Art.-Nr.: 16330



- 1 Edelstahlknopf / Stainless steel knob / Bouton en acier inoxydable / Manopola in acciaio inox / Botón de acero inoxidable / Roestvrij stalen knop / Поворотная рукоятка с градуированным диском
- 2 Kurbel mit Skalierungsscheibe / Crank with scale ring / Manivelle avec rondelle de réglage de mouture par crans / Manovella con disco graduato / Manivela con disco selector de graduación / Draaikruk met schaalschijf / Головка из нержавеющей стали
- 3 Aromadeckel / Aroma-retaining lid / Couvercle de protection aromatique / Coperchio salva-aroma / Tapa conservadora del aroma / Aromadeksel / Герметичная крышка
- 4 Mahlgehäuse / Grinder casing / Corps de la meule / Vano di macinazione / Cámara de molienda / Maalbehuizing / Корпус мельницы
- 5 Auffangbecher, abschraubbar / Grounds container, screw-off / Bocal à mouture dévissable / Bicchiere di raccolta, rimovibile / Recipiente colector, desenroscable / Opvangbeker, losschroefbaar / Контейнер для сбора
- 6 Standfuß, abnehmbar / Base, detachable / Pied amovible / Supporto di base, rimovibile / Pie de soporte, extraíble / Voetstuk, afneembaar / Основание, съемное



1

Kurbel aufsetzen (nur in einer Position möglich).

Attach crank (possible in one position only).

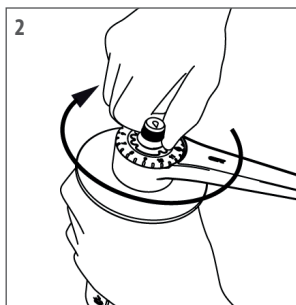
Placer la manivelle (une seule position possible).

Montare la manovella (possibile solo in una posizione).

Colocar la manivela (admite una sola posición de colocación).

Draaikruk aanbrengen (slechts in één positie mogelijk).

Надеть поворотную рукоятку (возможно только в одной позиции).



2

Oberen Edelstahlknopf in Uhrzeigerichtung bis zum Anschlag fest ziehen

Turn the stainless steel knob on top clockwise until tight.

Serrer le bouton supérieur en acier inox dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

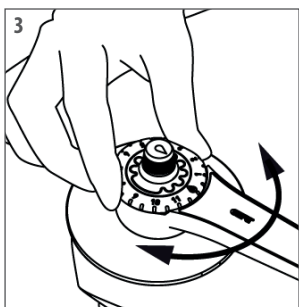
Serrare fino in fondo la manopola in acciaio inox, ruotandola in senso orario.

Girar el botón superior de acero inoxidable en el sentido de las agujas del reloj y apretar hasta el tope.

Bovenste roestvrij stalen knop in de richting van de wijzers van de klok tot aan de aanslag vasttrekken.

Головку из нержавеющей стали закрутить по часовой стрелке до предела.

Art.-Nr.: 16330



3

Anschließend die äußere Skalierungsscheibe auf die 0 Position ausrichten. Dazu müssen der Tropfen auf dem Edelstahlknopf und die 0 auf der Skalierungsscheibe zueinander zeigen. Jetzt ist die Kaffeemühle justiert und einsatzbereit. Diesen Vorgang müssen Sie nur einmal durchführen. Danach brauchen Sie nur noch den gewünschten Mahlgrad einzustellen (siehe 5).

Ein erneutes Justieren ist nur nach einer Reinigung erforderlich oder wenn die Skalierungsscheibe versehentlich verstellt wurde.

Set the outer scale ring to 0 by positioning the drop around the "0" on the scale ring and the drop on the stainless steel knob in such a way that they point at each other. Now the coffee grinder is adjusted and ready for use. This adjustment is necessary only once. After that you just need to set the desired fineness of grinding (see 5).

Only after cleaning or accidental misalignment of the scale ring is renewed adjusting necessary.

Ensuite orienter la rondelle de réglage de mouture sur la position 0. A cet effet, la goutte marquée sur le bouton et le 0 sur la rondelle de réglage de mouture doivent être l'un en face de l'autre. Le moulin à café est maintenant ajusté et peut être utilisé.

Cette opération ne doit être effectuée qu'une seule fois. Par la suite, il suffit de régler le degré de mouture désiré (cf. 5). Un réajustage n'est nécessaire qu'après un nettoyage ou si la rondelle de réglage a été dérégulée par inadvertance.

Infine disporre il disco graduato esterno in posizione 0. La goccia sulla manopola di acciaio inox deve essere in corrispondenza dello 0 sul disco graduato. A questo punto, il macinacaffè è regolato e pronto per essere utilizzato.

Questa procedura deve essere effettuata soltanto una volta. In seguito basterà regolare il grado di macinazione desiderato (vedere 5)

Sarà necessario ripetere la regolazione solo dopo la pulizia o se il disco graduato si sposta molto.

A continuación, poner el disco selector de graduación exterior en la posición «0». Para ello, el símbolo en forma de gota en el botón de acero inoxidable y el 0 en el disco selector de graduación deben señalar el uno hacia el otro. Ahora, el molinillo de café está ajustado y listo para su uso.

Este proceso tiene que realizarse una sola vez. Después, lo único que hay que hacer es seleccionar el grado de molienda deseado (véase 5).

Un nuevo ajuste sólo es necesario tras una limpieza o en caso de haberse desajustado accidentalmente el selector de graduación.

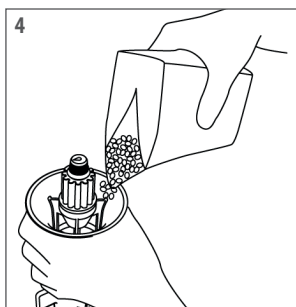
Vervolgens de buitenste schaalschijf op de positie "0" afstemmen. Daarvoor moeten de druppels op de roestvrij stalen knop en de "0" op de schaalschijf naar elkaar wijzen. Nu is de koffiemolen afgesteld en klaar voor gebruik.

Dit proces moet u slechts één keer doorvoeren. Daarna hoeft u alleen nog de gewenste maalgraad in te stellen (zie 5)

Een nieuwe afstelling is uitsluitend na een reinigingsbeurt noodzakelijk of wanneer de schaalschijf per ongeluk versteld werd.

Градуированный диск установить в положение «0». Для этого значок капли на головке из нержавеющей стали должен совпадать с «0» на шкале диска. Теперь кофемолка отрегулирована и готова к использованию.

Эта процедура выполняется только один раз. После этого необходимо лишь установить нужную степень помола (рис 5). Перенастройка производится только в случае чистки, или если диск случайно сместился.



4

Zum Befüllen müssen Kurbel und Aromadeckel entfernt werden. Nach dem Befüllen Aromadeckel und Kurbel wieder aufsetzen.

To fill the grinder, remove crank and aroma-retaining lid and place them back after filling.

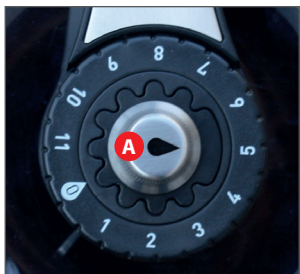
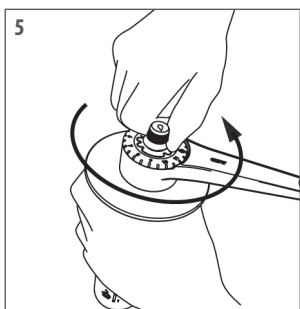
Pour remplir, enlever la manivelle et le couvercle de protection aromatique. Après le remplissage, replacer la manivelle et le couvercle de protection aromatique.

Per riempire, rimuovere la manovella il coperchio salva-aroma. Dopo il riempimento, rimontare il coperchio salva-aroma e la manovella.

Antes de cargar el molinillo, deben retirarse la manivela y la tapa. Una vez llenado el molinillo, volver a colocar la manivela y la tapa.

Om te vullen, moeten handkruk en aromadeksel verwijderd worden. Na het vullen aromadeksel en draaikruk weer aanbrengen.

Чтобы загрузить кофемолку рукоятку и крышку необходимо снять. После заполнения снова укрепить рукоятку и крышку.



5

Mit Hilfe des Edelstahlknopfes **A** die gewünschte Mahlgradstärke einstellen (gegen den Uhrzeigersinn). Von 1 = fein mahlen bis 11 = grob mahlen.

Empfehlung der Mahlgrade:

Espresso = 1/2/3

Filterkaffee = 4/5/6

French Press = 6/7/8/9

Cold Brew = 10/11

Use the stainless steel knob **A** to set the desired fineness of grinding (counterclockwise). From 1 = fine grinding to 11 = coarse grinding.

Recommended levels of fineness:

Espresso = 1/2/3

Filter coffee = 4/5/6

French press = 6/7/8/9

Cold Brew = 10/11

À l'aide du bouton en acier inox **A**, régler le degré de mouture désiré (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).

À partir de 1 = broyer fine

11 = broyer grossièrement

Recommandation de degré de mouture :

Espresso = 1/2/3

Café filtre = 4/5/6

Café à piston = 6/7/8/9

Cold brew (infusion à froid) = 10/11

Servendosi della manopola in acciaio inox **A**, regolare il grado di macinazione desiderato (in senso antiorario).

Da 1 = macinare finemente

11 = macinare all'incirca

Consigli per il grado di macinazione:

Espresso = 1/2/3

Caffè all'americana = 4/5/6

Caffè alla francese = 6/7/8/9

Cold Brew = 10/11

Mediante el botón de acero inoxidable **A**, seleccionar el grado de molienda deseado (en sentido contrario a las agujas del reloj).

A partir de 1 = moler finemente

11 = moler aproximadamente

Grados de molienda recomendados:

Café espresso = 1/2/3

Café de filtro = 4/5/6

Café de prensa francesa = 6/7/8/9

Cold brew (café preparado en frío) = 10/11

Met behulp van de roestvrij stalen knop **A** de gewenste maalgraaddikte instellen (tegen de richting van de wijzers van de klok in).

Van 1 = fijn vermalen

11 = grind vermalen

Aanbeveling betrekking tot de maalgraden:

Espresso = 1/2/3

Filterkoffie = 4/5/6

French Press = 6/7/8/9

Cold Brew = 10/11

С помощью головки из нержавеющей стали **A** установить нужную степень помола (против часовой стрелки).

Из 1 = мелко помолоть

11 = молоть грубо

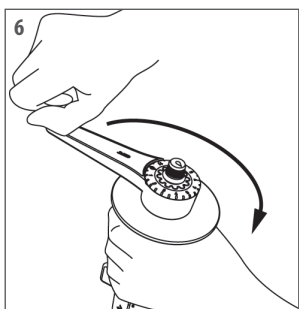
Рекомендация степеней помола:

Эспрессо = 1/2/3

Фильтрованный кофе = 4/5/6

Кофе во френч-прессе = 6/7/8/9

Холодный напиток = 10/11



6

Mit Hilfe der Kurbel die Kaffeebohnen in Uhrzeigerichtung mahlen. Das Kaffeemehl wird unter der Kaffeemühle im Auffangbecher gesammelt. Im Auffangbecher kann Kaffeemehl für bis zu 4 Tassen vermahlen werden.

Möchten Sie den Mahlgrad auf eine feinere Stufe einstellen, sorgen Sie dafür, dass sich keine Bohnen in der Mühle befinden und mahlen Sie mit 1-2 Umdrehungen auch die letzten Bohnen aus dem Mahlwerk heraus.

Für einen Espresso benötigt man 60 ml Wasser und für Filterkaffee oder French Press 125 ml Wasser.

Grind the coffee beans by turning the crank clockwise. The coffee grounds collect in the powder container underneath. The container can hold grounds for up to 4 cups.

If you wish to set a higher level of fineness, make sure that no beans are in the grinder and with 1-2 turns grind any remaining beans out of the grinder.

Allow 60 ml water for an espresso and 125 ml water for filter coffee or French press.

Moudre les grains de café en tournant la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. La mouture de café tombe dans le bocal à mouture placé sous le moulin à café et moulez en 1-2 tours les derniers grains restant dans le broyeur. Le bocal à mouture peut recueillir de la mouture pour 4 tasses max.

Si le degré de mouture doit être réglé sur une mouture plus fine, veiller à ce qu'il n'y ait plus de grains de café dans le moulin.

Pour un espresso, on a besoin de 60 ml d'eau et pour un café-filtre ou un café à piston 125 ml d'eau.

Ruotare la manovella in senso orario per macinare i chicchi di caffè. Il caffè macinato scende nel bicchiere di raccolta posto sotto il macinacaffè. Il bicchiere di raccolta può contenere la quantità di caffè macinato necessaria per preparare 4 tazze di bevanda.

Regolando il grado di macinazione su un livello più fine, accertarsi che non siano presenti chicchi di caffè nel macinino ed effettuare 1-2 giri per macinare gli eventuali chicchi residui e liberare il meccanismo di macinatura.

Per preparare un espresso servono 60 ml d'acqua, mentre per il caffè all'americana e alla francese ne servono 125 ml.

Con ayuda de la manivela, moler los granos de café en el sentido de las agujas del reloj. El café molido cae en el recipiente dispuesto debajo de la cámara de molienda. El recipiente colector tiene capacidad suficiente para hasta 4 tazas de café.

Para poder seleccionar un grado de molienda más fino, debe procurarse que no haya granos de café en el molinillo y aplique 1-2 vueltas para moler hasta los últimos granos y así extraerlos del mecanismo de molienda.

Se necesitan 60 ml de agua para un café espresso, y 125 ml de agua, para un café de filtro o de prensa francesa.

Met behulp van de handkruk de koffiebonen in de richting van de wijzers van de klok malen. Het koffiemeel wordt onder de koffiemolen in de opvangbeker verzameld. In de opvangbeker kan er koffiemeel voor maximaal 4 kopjes vermalen worden.

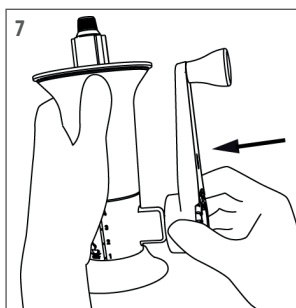
Indien u de maalgraad op een fijner niveau wenst in te stellen, zorgt u ervoor dat er zich geen bonen in de molen bevinden en maalt u met 1-2 omwentelingen ook de laatste bonen uit het maalwerk.

Voor een espresso heeft men 60 ml water en voor filterkoffie of French Press 125 ml water nodig.

Кофе в зернах перемалывается поворачиванием рукоятки по часовой стрелке. Молотый кофе собирается под кофемолкой в контейнер для сбора (вместительностью до 4 чашек).

Если вы хотите настроить кофемолку на более мелкий помол, то убедитесь, что кофемолка пуста, в противном случае переработайте оставшиеся зёрна 1-2 оборотами, таким образом они выведутся наружу из мельничного механизма.

Для эспрессо рекомендуется брать 60 мл воды, для фильтрованного кофе или кофе во френч-прессе – 125 мл воды.



7
Zum platzsparenden Verstauen kann die Kurbel auf den Bechergriff gesteckt werden.
Wenn die Kurbel für den nächsten Gebrauch aufgesetzt wird ist die letzte Mahlgradeinstellung automatisch vorhanden.

For space-saving storage the crank can be attached to the handle of the powder container.

If you attach the crank for renewed use, the fineness last used is retained.

Pour permettre un rangement peu encombrant, la manivelle peut être placée sur la poignée du corps.
Lorsque la manivelle est remise la fois suivante, le degré de mouture est réglé automatiquement sur le dernier réglage.

Per riporre il macinacaffè senza ingombro, si può agganciare la manovella all'impugnatura del bicchiere.
Se si lascia la manovella pronta per l'uso successivo, resterà impostato automaticamente l'ultimo grado di macinazione utilizzato.

Para ahorrar espacio a la hora de guardar el molinillo, la manivela puede colocarse sobre el asa del recipiente colector.

Al colocarse la manivela para el siguiente uso, el último grado de molienda aún está seleccionado.

Om plaatsbesparend op te bergen, kan de handkruk op de handgreep van de beker gespeld worden. Wanneer de handkruk voor het volgende gebruik aangebracht wordt, is de laatste instelling van de maalgraad automatisch voorhanden.

Для экономии места съёмная рукоятка может уложена для хранения в кофемолку. Если рукоятка насаживается заново, то степень помола, установленная до этого, автоматически сохраняется.





Espresso-shot

D

Für 8 shots

Die Kaffeebohnen mit der Kaffeemühle LORENZO fein mahlen.

Die Kardamomkapseln aufbrechen und die Samenkörner herauslösen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Nun die Milch mit dem Vanillemark und dem Zucker im Aufschäumbecher CLAUDIO mit einem Milchaufschäumer (z.B. MARCELLO) schaumig schlagen.

Mit dem Espresso-Kocher frischen Espresso zubereiten. Den heißen Espresso mit dem Rum und dem Amaretto-Flavour mischen und in große Shotgläser füllen. Zum Schluss den Milchschaum auf die Gläser verteilen und mit den Kardamomsamen bestreuen. Direkt und heiß genießen.

Zutaten

8 Kardamomkapseln

1 Vanilleschote

150 ml Milch

30 g brauner Rohrzucker

20 g Kaffeebohnen für 300 ml frischen Espresso

80 ml brauner Übersee-Rum 40%vol

30 ml Amaretto Flavour Sirup

Espresso shot

For 8 shots

GB

Use the LORENZO coffee grinder to grind the coffee beans to powder.

Break the cardamom pods and remove the seeds.

Split the vanilla bean lengthwise and scrape out the seeds. Now use a frother whisk (e.g. MARCELLO) to beat the milk with the vanilla and the sugar in the CLAUDIO frothing jug until creamy.

Use the espresso maker to prepare fresh espresso. Mix the hot espresso with rum and amaretto flavouring and pour it into big shot glasses. To finish off, give each glass a milk froth topping and sprinkle with the cardamom seeds. Enjoy instantly while still hot.

Ingredients

8 cardamom pods

1 vanilla bean

150 ml / 5 fl. oz. milk

30 g / 1 oz. brown cane sugar

20 g / ¾ oz. coffee beans for 300 ml / 10 fl. oz. fresh espresso

80 ml / 3 fl. oz. 40 % rum

30 ml / 1 fl. oz. amaretto flavour syrup

Expresso

Pour 8 verres à shot

F

Moudre finement les grains de café avec le moulin à café LORENZO.

Casser les graines de cardamome et détacher les grains.

Ouvrir la gousse de vanille dans le sens de la longueur et racler l'intérieur pour sortir la pulpe. Battre le lait, les grains de vanille et le sucre dans un bol mélangeur CLAUDIO avec un moussieur à lait (par ex. MARCELLO) jusqu'à obtenir un liquide mousseux.

Préparer d'expresso avec la cafetière à expresso. Mélanger l'expresso chaud avec le rhum et le sirop d'Amaretto et remplir de grands verres à shot. Répartir ensuite la mousse de lait sur les verres et parsemer de grains de cardamome. Déguster directement l'expresso chaud.

Ingédients

- 8 graines de cardamome
- 1 gousse de vanille
- 150 ml de lait
- 30 g de cassonade
- 20 g de grains de café pour 300 ml d'expresso fraîchement préparé
- 80 ml de rhum brun 40%vol
- 30 ml de sirop d'Amaretto

Shot al caffè

Per 8 shot

I

Macinare finemente i grani di caffè con il macinacaffè LORENZO. Rompere le bacche di cardamomo ed estrarre i semi.

Tagliare la stecca di vaniglia nel senso della lunghezza e grattare i semini all'interno. Mettere il latte con i semini di vaniglia e lo zucchero nel bollilatte CLAUDIO e servirsi di uno schiumatore (per es. MARCELLO) per fare la schiuma.

Preparare di caffè con la caffettiera. Miscelare il caffè caldo con il rum e lo sciroppo all'amaretto, quindi riempire i bicchieri da shot, che devono essere piuttosto capienti. Concludere distribuendo la schiuma di latte nei bicchieri e guarnire con i semi di cardamomo. Gustare subito e caldo.

Ingredienti

- 8 bacche di cardamomo
- 1 stecca di vaniglia
- 150 ml latte
- 30 g zucchero di canna grezzo
- 20 g caffè in grani per preparare 300 ml di caffè
- 80 ml rum scuro d'Oltremare 40%vol
- 30 ml sciroppo all'amaretto

Chupito de espresso

Para 8 chupitos

ES

Moler fino los granos de café con el molinillo de café LORENZO.

Abrir las vainas de cardamomo y extraer las semillas. Cortar la vaina de vainilla a todo lo largo y rascar con el cuchillo para sacar las semillas. Después, introducir la leche, las semillas de vainilla y el azúcar en el cazo espumador CLAUDIO y batir con un espumador de leche (por ejemplo, MARCELLO) hasta conseguir espuma.

Preparar de espresso con la cafetera espresso. Mezclar el espresso caliente con el ron y el jarabe de sabor amaretto y verter en vasos chupito altos. Finalmente, repartir la espuma de leche entre los vasos y esparcir las semillas de cardamomo por encima. Servir inmediatamente para disfrutar caliente.

Ingredientes

- 8 vainas de cardamomo
- 1 vaina de vainilla
- 150 ml de leche
- 30 g de azúcar moreno de caña
- 20 g de granos de café para 300 ml de espresso recién hecho
- 80 ml de ron dorado (40% vol.)
- 30 ml de jarabe de sabor amaretto

Espresso-shot

Voor 8 shots

NL

De koffiebonen met de koffiemolen LORENZO fijnmalen.

De kardemomcapsules openbreken en de zaadkorrels eruit halen.

De vanillepeul in de lengte opensnijden en het merg eruit krabben. Nu de melk met het vanillemerg en de suiker in de opschuimbeker CLAUDIO met een melkopschuimer (bv. MARCELLO) tot schuim kloppen.

Met de espressokoker erse espresso bereiden. De hete espresso met de rum en de amaretto-Flavour mengen en in grote shotglazen gieten. Tot slot het melkschuim over de glazen verdelen en met de kardemomzaden bestrooien. Direct en heet consumeren.

Ingrediënten

- 8 kardemomcapsules
- 1 vanillepeul
- 150 ml melk
- 30 g bruine rietsuiker
- 20 g koffiebonen voor 300 ml verse espresso
- 80 ml bruine overzeese rum 40%vol
- 30 ml amaretto-Flavour siroop

Эспрессо-шот

На 8 стаканчиков

RU

Мелко намолоть кофейные зерна в кофемолке LORENZO.

Раскрыть стручки кардамона и вынуть семена.

Разрезать вдоль стручок ванили и вынуть мякоть. Теперь взбить молоко с ванилью и сахаром в пену в ёмкости для взбивания CLAUDIO с помощью вспенивателя молока (например, MARCELLO).

Приготовить свежего эспрессо в кофеварке для эспрессо. Смешать горячий эспрессо с ромом и сиропом с ароматом амаретто и вылить в стаканчики. Под конец добавить в них молочную пену и посыпать семенами кардамона. Пить сразу же в горячем виде.

Ингредиенты

- 8 стручков кардамона
- 1 стручок ванили
- 150 мл молока
- 30 г коричневого (тростникового) сахара
- 20 г кофейных зерен для 300 мл свежего эспрессо
- 80 мл оригинального коричневого рома 40 градусов
- 30 мл сиропа с вкусом амаретто







Joghurt-Kaffeemousse

mit Knuspertalern

D

Für die Mousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Kaffeebohnen mit der Kaffeemühle LORENZO grob mahlen.

Den Kaffee mit dem Kaffeebereiter DIEGO frisch aufbrühen. In der Zeit die Sahne steif schlagen.

Den heißen Kaffee in einen Topf geben und die Gelatine unterrühren, dann den Zucker hinzugeben.

Anschließend das Ganze auf Eiswasser rühren bis die Gelatine anzieht.

Wenn die Kaffeemasse auf Raumtemperatur runtergekühlt ist, den Joghurt und die geschlagene Sahne mit einrühren.

Nun diese Masse in ein flaches Gefäß füllen und mindestens 3 Stunden kaltstellen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen.

Eine Lage Filoteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

Die Eier trennen und mit dem Eigelb den Teig bestreichen. Anschließend die zweite Lage Teig darauf legen und diese ebenfalls mit Eigelb bestreichen. Den Teig in der Mitte falten, so dass ein Teig mit vier Lagen entsteht.

Acht runde Teigplätzchen ausstechen und mit Puderzucker bestreuen.

Diese ca. 15 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

Zum Anrichten ein Teigplätzchen auf einen Teller geben. Zwei Nocken von der fertigen Joghurt-Kaffeemousse abstechen und auf dem Teig platzieren. Zuletzt mit einem zweiten Plätzchen bedecken und mit etwas braunem Zucker, Minze und Obst oder Beeren garnieren.

Zutaten für 4 Personen:

Zutaten

100 g Naturjoghurt

100 g Sahne

25 g Kaffeebohnen für 400ml starken Filterkaffee

5 Blatt Gelatine

200 g Zucker

2 Platten Filoteig

2 Eigelb

50 g Puderzucker

Obst oder Beeren zum Garnieren

Yoghurt-and-coffee mousse with crunchy cookies

GB

For the mousse:

Soak the gelatin in cold water.

Coarsely grind the coffee beans using the LORENZO coffee grinder.

Brew fresh coffee in the DIEGO coffee maker.

Meanwhile beat the cream until stiff. Pour the hot coffee into a pot and stir in the gelatin, then add the sugar.

Stir the mixture over iced water until the gelatin begins to thicken.

When the coffee mixture has cooled down to room temperature, stir in the yoghurt and the whipped cream. Pour the mixture into a shallow vessel and keep in a cool place for at least 3 hours.

In the meantime, pre-heat the oven to 180°C / approx. 360°F.

Spread a layer of filo dough on the worktop. Separate the eggs and brush the dough with the egg yolk. Place the second layer of dough on top and brush it with egg yolk, too. Fold the dough along the middle to form 4 layers. Cut out eight round cookies and sift icing sugar over them, then bake them in the pre-heated oven for approx. 15 min. To serve, put a cookie on a plate. Use a spoon to take two scoops from the yoghurt-and-coffee mousse and place them on the cookie. Put another cookie on top and garnish with some brown sugar, mint leaves, and fruit or berries.

To serve 4

Ingredients

100 g / 3 ½ oz. plain yoghurt

100 g / 3 ½ oz. cream

25 g / 1 oz. coffee beans for 400 ml / 14 fl. oz. strong coffee

5 gelatin sheets

200 g / 7 oz. sugar

2 sheets of filo dough

2 egg yolks

20 g / 1 ¾ oz. icing sugar

fruit or berries for a garnish

Mousse au yaourt et au café avec petits biscuits croustillants

F

Pour la mousse:

Ramollir la gélatine à l'eau froide.

Moudre grossièrement les grains de café dans le moulin à café LORENZO.

Préparer le café avec la cafetière à piston DIEGO.

Pendant ce temps, monter la crème en chantilly.

Verser le café chaud dans une casserole et incorporer la gélatine puis ajouter le sucre.

Mélanger ensuite le tout sur de l'eau glacée jusqu'à ce que épaississement de la gélatine.

Ajouter le yaourt et la crème chantilly lorsque le mélange café-gélatine a refroidi à température ambiante. Verser cette préparation dans un récipient plat et mettre à refroidir au moins 3 heures.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°C. Etendre une couche de feuilles de brick sur la table de travail.

Séparer les blancs des jaunes d'œuf et badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf.

Recouvrir avec la seconde couche de pâte et la

Pour 4 personnes

Ingredients

100 g de yaourt nature

100 g de crème

25 g de grains de café pour 400ml de café filtré fort

5 feuilles de gélatine

200 g de sucre

2 de feuilles de brick

2 jaunes d'œuf

50 g de sucre en poudre

Fruits ou baies pour la garniture

badigeonner également avec le jaune d'œuf. Plier la pâte au milieu pour obtenir 4 couches. Découper huit biscuits ronds et saupoudrer de sucre en poudre. Faire cuire les biscuits env. 15 min. au four préchauffé.

Présentation: déposer un biscuit sur une assiette. Prélever deux cuillerées de mousse au yaourt et au café et placer sur la pâte. Recouvrir d'un second biscuit et garnir avec un peu de cassonade, de menthe, de fruits ou de baies.



Mousse di caffè e yogurt con biscottini croccanti

Per la mousse:

Fare ammolare la gelatina in acqua fredda. Macinare grossolanamente i grani di caffè con il macinacaffè LORENZO.

Preparare il caffè con la caffettiera DIEGO. Nel frattempo, montare la panna a neve ferma. Versare il caffè caldo con la gelatina in una pentola e mescolare bene, quindi aggiungere anche lo zucchero.

Infine mettere la pentola in un contenitore con acqua ghiacciata e mescolare fino a quando la gelatina non si rapprende.

Quando il composto di caffè si sarà raffreddato alla temperatura ambiente, aggiungere lo yogurt e la panna montata.

A questo punto, mettere la massa in un recipiente basso e lasciare raffreddare in frigo per almeno 3 ore. Nel frattempo, riscaldare il forno a 180°.

Aprire sul piano di lavoro uno strato di pasta fillo. Separare i tuorli dagli albumi e spennellare la pasta utilizzando solo i tuorli. Sovrapporre quindi il secondo strato di pasta e spennellare anche quest'ultimo con il tuorlo d'uovo. Piegare la pasta a metà, ottenendo così quattro strati. Ricavare quattro tondi di pasta e spolverarli con lo zucchero a velo.

Cuocere i biscotti nel forno preriscaldato per circa 15 min. Presentare il dolce mettendo un biscotto su un piatto. Prelevare due quenelle di mousse allo yogurt e adagiarle sul biscotto. Coprire con un secondo biscotto e guarnire con un po' di zucchero di canna, menta e frutta o frutti di bosco.

Per 4 persone

Ingredienti

100 g yogurt al naturale

100 g panna

25 g caffè in grani per preparare 400ml di caffè all'americana forte

5 fogli di gelatina

200 g zucchero

2 fogli di pasta fillo

2 tuorli

50 g zucchero a velo

Frutta o frutti di bosco per decorare

Mousse de yogur y café con tortitas crujientes

ES

Para la mousse:

Poner la gelatina en remojo en agua fría.

Moler grueso los granos de café con el molinillo de café LORENZO.

Preparar el café con la cafetera de prensa DIEGO.

Mientras tanto, batir la nata a punto de nieve.

Introducir el café caliente en un cazo y mezclarlo con la gelatina; después, añadir el azúcar. A

continuación, introducir el cazo en un recipiente con agua helada y seguir removiendo hasta que la gelatina cuaje. Una vez la masa de café se

haya enfriado a temperatura ambiente, agregar el yogur y la nata montada y mezclar. Verter

esta masa en un recipiente plano y dejar en el frigorífico durante al menos 3 horas. Mientras

tanto, precalentar el horno a 180°C. Extender una capa de masa filo sobre la superficie de trabajo.

Separar la yema de la clara y untar la masa

con yema de huevo. A continuación, colocar la segunda capa de masa sobre la primera y untarla

también con yema de huevo. Doblar la masa en el centro, de manera que se forme una masa

de cuatro capas. Cortar con un molde redondo ocho tortitas y espolvorearlas con azúcar glas.

Hornearlas durante unos 15 minutos en el horno precalentado. Para servir, poner una tortita

en un plato y colocar encima dos cucharaditas del mousse de yogur y café. Finalmente, cubrir

con una segunda tortita y decorar con un poco de azúcar moreno, hojas de menta y frutas del

bosque u otro tipo de fruta.

Para 4 personas

Ingredientes

100 g de yogur natural

100 g de nata

25 g de granos de café para 400 ml de café fuerte de filtro

5 hojas de gelatina

200 g de azúcar

2 hojas de masa filo

2 yemas de huevo

50 g de azúcar glas

Frutas del bosque u otro tipo de fruta (para decorar)

Yoghurt-koffiemousse met knapperige koekjes

NL

Voor de mousse:

De gelatine in koud water weken.

De koffiebonen met de koffiemolen LORENZO grof malen. Verse koffie zetten met het koffiezetapparaat DIEGO.

Intussen de room stijf kloppen. De hete koffie in een pot doen en de gelatine eronder roeren, dan de suiker erbij doen. Vervolgens dit allemaal op ijswater roeren totdat de gelatine begint te trekken.

Wanneer de koffiemassa tot op kamertemperatuur afgekoeld is, de yoghurt en de geklopte room er mee inroeren.

Nu deze massa in een platte kom gieten en minstens 3 uur lang koud zetten.

In de tussentijd de bakoven op 180°C voorverwarmen. Een laag filodeeg op het werkblad

Voor 4 personen

Ingrediënten

100 g natuurlijke yoghurt

100 g room

25 g koffiebonen voor 400 ml sterke filterkoffie

5 blad gelatine

200 g suiker

2 schotels filodeeg

2 eigeel

50 g poedersuiker

Fruit of bessen om te garnieren

uitspreiden. De eieren scheiden en met het eigeel het deeg bestrijken.

Vervolgens de tweede laag erop leggen en deze eveneens met eigeel bestrijken. Het deeg in het midden vouwen, zodat er een deeg met vier lagen ontstaat.

Acht ronde deegkoekjes uitsnijden en met poedersuiker bestrooien.

Deze ca. 15 min. lang in de voorverwarmde oven bakken.

Om op te dienen een deegkoekje op een bord doen. Twee meelballetjes van de kant-en-klare yoghurt-koffiemousse afsteken en op het deeg plaatsen. Tot slot met een tweede koekje bedekken en met een beetje bruine suiker, munt en fruit of bessen garneren.

Йогуртно-кофейный мусс с хрустящим печеньем-талерами

RU

Для мусса:

Замочить желатин в холодной воде.

Грубо помолоть кофейные зерна в кофемолке LORENZO.

Заварить кофе в кофеварке DIEGO.

В это время взбить сливки в крепкую пену.

Вылить горячий кофе в чашу, подмешать желатин, затем добавить сахар.

Далее охладить кофе на ледяной бане, не переставая мешать, до тех пор пока желатин не схватится.

Когда кофейная масса остынет до комнатной температуры, добавить йогурт и взбитые сливки.

Теперь выложить массу в неглубокую посуду и поставить в холодильник не менее чем на 3 часа.

В это время разогреть духовку до 180° С.

Выложить один слой теста фило на рабочую поверхность.

Отделить яичный желток от белка и смазать им тесто.

Затем положить сверху второй слой теста и также смазать яичным желтком. Тесто перегнуть по центру, так чтобы образовались четыре слоя.

Выдавить из теста восемь кружков и посыпать сахарной пудрой.

Выпекать их около 15 минут в предварительно разогретой духовке.

Выложить одно круглое печенье на блюдо.

Отделить от готового йогуртно-кофейного мусса две небольших части и поместить на печенье.

Потом накрыть его вторым печеньем и украсить коричневым сахаром, мятой и фруктами или ягодами.

На 4 порции

Ингредиенты

100 г натурального йогурта

100 г сливок

25 г кофейных зерен для 400 мл крепкого фильтрованного кофе

5 листов желатина

200 г сахара

2 листа теста фило (вытяжное тесто)

2 яичных желтка

50 г сахарной пудры

Фрукты или ягоды для украшения





GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-Q5, das für 5 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-Q5 seal, which represents a 5-year warranty.

GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-Q5, synonyme d'une garantie de 5 ans.

Con l'apposizione del sigillo GEFU-Q5, che indica 5 anni di garanzia, la GEFU garantisce la lunga durata funzionale di questo prodotto.

GEFU garantiza la durabilidad permanente de este producto mediante el sello GEFU-Q5, que representa 5 años de garantía.

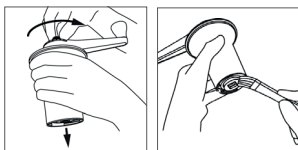
GEFU garandeert een lange du-urzaamheid van dit product met het GEFU-Q5 zegel, dat een waarborg betekent van 5 jaar.

Изделия, помеченные клей-мом GEFU-Q5, имеют 5-летнюю гарантию.

www.gefu.com/q5

GEFU®

GEFU Küchenboss GmbH & Co. KG
Braukweg 28 · 59889 Eslohe
Tel + 49 2973 9713 - 0
Fax + 49 2973 9713 - 55
www.GEFU.com



Reinigung: Um die Mühle zu säubern, drehen Sie das Mahlwerk (über den Edelstahlknopf gegen den Uhrzeigersinn) auf und bürsten Sie es mit einem Pinsel aus. Alternativ können Sie auch Reis in der Mühle vermahlen, um diese zu säubern.

Cleaning: To clean the mill, turn the grinder to open (counter-clockwise, using stainless steel knob) and clean with a brush. The mill can also be cleaned by grinding rice in it.

Nettoyage: Pour nettoyer le moulin, ouvrez le broyeur (en tournant le bouton inox dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et brossez-le avec un pinceau.

Vous pouvez également mouliner du riz dans le moulin pour le nettoyer.

Pulizia: Per pulire il macinino, svitare il meccanismo di macinazione (girando la manopola in acciaio inox in senso antiorario) e spazzolarlo con un pennello.

In alternativa, per pulire il macinino, si può anche macinare del riso.

Limpieza: Para limpiar el molinillo, abra el mecanismo de molienda (girando el pomo de acero inoxidable en sentido contrario a las agujas del reloj) y cepíllelo con un pincel. Alternativamente, también puede moler arroz en el molinillo para así limpiarlo.

Reiniging: Om te molen te reinigen, draait u de maalinrichting (door middel van de roesvrij stalen knop tegen de richting van de wijzers van de klok in) open en borstelt u hem met een kwast uit.

Alternatief kunt u ook rijst in de molen vermalen om de molen te reinigen.

Чистка: Чтобы почистить мельницу, раскрутите размольное устройство (с помощью рукоятки в виде кнопки из нержавеющей стали против часовой стрелки) и выметите её щеткой. Кроме того, на мельнице можно размолоть рис и, таким образом, почистить её.