



## 네스프레소 커피 레시피

NESPRESSO COFFEE RECIPES

NESPRESSO®

## 리스트레토 / 에스프레소 RISTRETTO/ESPRESSO

정통 리스트레토 / 에스프레소로  
차별화된 아로마와 부드러운 크레마를 즐기세요.

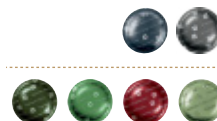
Enjoy the smooth crema and distinct aromas  
of Ristretto / Espresso pure.



**DIFFICULTY** 난이도  
Easy

**MATERIAL** 액세서리  
에스프레소잔 1  
1 Espresso cup

**NESPRESSO  
GRAND CRU**  
네스프레소 그랑 크뤼



### INGREDIENTS 재료

리스트레토 오리진 인디아 1  
리스트레토 1  
1 capsule of  
Ristretto Origin India  
or Ristretto

에스프레소 포르테 1  
에스프레소 레제로 1  
에스프레소 디카페인토 1  
에스프레소 오리진 브라질 1  
1 capsule of Espresso Forte,  
Espresso Leggero,  
Espresso Decaffeinato  
or Espresso Origin Brazil.



### 준비

1 네스프레소 머신에 에스프레소 잔을 놓고,  
그랑 크뤼를 넣어주세요.  
리스트레토 / 에스프레소 버튼 (모) 을  
눌러주세요.

### PREPARATION

1 Position the Espresso cup under the machine,  
insert the Grand Cru capsule.  
Close the lever and press gemini  
Ristretto / Espresso (모) button.



## 에스프레소 마키아토 ESPRESSO MACCHIATO

풍부한 바디감의 에스프레소에  
따뜻한 우유 거품을 소량 얹어,  
강렬하면서 부드러운 커피를 즐기세요.

A full-bodied espresso topped with a dash  
of hot milk froth to create  
an intensely smooth experience.



### DIFFICULTY 난이도

Easy

### MATERIAL 액세서리

에스프레소잔 1

에어로치노

1 Espresso cup

Aeroccino

### NESPRESSO

### GRAND CRU

네스프레소 그랑 크뤼



### INGREDIENTS 재료

리스트레토 오리진 인디아 1

리스트레토 1

에스프레소 포르테 1

에스프레소 디카페인아토 1

우유

1 capsule of Ristretto

Origin India,

Ristretto, Espresso Forte,

or Espresso Decaffeinato.

Milk

### 준비

1 네스프레소 머신에 에스프레소 잔을 놓고,  
그랑 크뤼를 넣어주세요.

에스프레소 버튼 (☞) 을 눌러주세요.

2 완성된 따뜻한 우유 거품을  
에스프레소 잔에 올려주세요.

### PREPARATION

1 Position the Espresso cup under the machine,  
insert the Grand Cru capsule.

Close the lever and press gemini

Espresso (☞) button.

2 Add milk foam from the integrated mil  
heating system, or whip up a milk froth  
with Aeroccino.



## 롱고 LUNGO

풍미있는 롱고 포르테, 롱고 레제로,  
롱고 디카페인, 롱고 오리진 과테말라로  
에스프레소보다 좀 더 많은 양의 커피를 즐기세요.

Savour Lungo Forte (elegant and roasted),  
Leggero (flowery and refreshing) or Decaffeinato  
(velvety and aromatic).



### DIFFICULTY 난이도

Easy

### MATERIAL 액세서리

롱고잔 1

1 Lungo cup

### NESPRESSO

#### GRAND CRU

네스프레소 그랑 크뤼



### INGREDIENTS 재료

롱고 포르테 1

롱고 레제로 1

롱고 오리진 과테말라 1

1 capsule of Lungo Forte,  
Lungo Leggero,  
or Lungo Origin Guatemala.



### 준비

- 1 네스프레소 머신에 롱고 잔을 놓고,  
그랑 크뤼를 넣어주세요.  
롱고 버튼 (☑) 을 눌러주세요.

### PREPARATION

- 1 Position the Espresso cup under the machine,  
insert the Grand Cru capsule.  
Close the lever and press gemini  
Lungo (☑) button.



\* 아메리카노로 즐기실 수 있습니다



## 카푸치노 CAPPUCCINO

풍부한 바디감의 에스프레소에  
가볍고 풍성한 우유 거품을 올린 후  
코코아 파우더로 토핑해 주세요.

A full-bodied espresso, a splash of hot milk  
and a crown of luscious milk froth,  
sprinkled with cocoa.



**DIFFICULTY** 난이도  
Easy

**MATERIAL** 액세서리  
카푸치노 잔 1  
에어로치노  
1 Cappuccino cup  
Aeroccino

**NESPRESSO  
GRAND CRU**  
네스프레소 그랑 크뤼



**INGREDIENTS** 재료  
리스트레토 1  
리스트레토 인텐소 1  
리스트레토 오리진 인디아 1  
에스프레소 포르테 1  
에스프레소 디카페인 1  
우유  
코코아 파우더  
1 capsule of Ristretto,  
Ristretto Intenso,  
Ristretto Origin India,  
Espresso Forte,  
or Espresso Decaffeinato.  
Milk  
Cocoa powder

**준비**

- 1 네스프레소 머신에 카푸치노 잔을 놓고,  
그랑 크뤼를 넣어주세요.  
에스프레소 버튼 (☞) 을 눌러주세요.
- 2 완성된 따뜻한 우유 거품을  
카푸치노 잔에 올려주세요.

**PREPARATION**

- 1 Position the Cappuccino cup under  
the machine, insert the Grand Cru capsule.  
Close the lever and press gemini  
Espresso (☞) button.
- 2 Add milk foam from the integrated milk  
heating system, or whip up a milk froth  
with Aeroccino.



## 라떼 마키아토 LATTE MACCHIATO

크리미한 질감의 우유 거품과  
진한 커피가 어우러져 보다 고급스러운  
라떼 마키아토를 즐기세요.

This sumptuous triple layer of hot milk, milk froth and coffee is a pleasure to behold and to taste.



### DIFFICULTY 난이도

Easy

### MATERIAL 액세서리

레시피 클래스 잔 1  
에어로치노  
1 large recipe glass  
(350ml)  
Aeroccino

### NESPRESSO GRAND CRU


네스프레소 그랑 크뤼




### INGREDIENTS 재료

리스트레토 1  
리스트레토 인텐소 1  
리스트레토 오리진 인디아 1  
에스프레소 포르테 1  
에스프레소 디카페인아토 1  
우유  
1 capsule of Ristretto,  
Ristretto Intenso,  
Ristretto Origin India,  
Espresso Forte,  
or Espresso Decaffeinato.  
Milk

### 준비

- 1 따뜻한 우유를 레시피 클래스 잔에 준비해 주세요.
- 2 네스프레소 머신에 1의 레시피 클래스 잔을 놓고, 그랑 크뤼를 넣어주세요. 룡고 버튼을  을 눌러주세요.
- 3 완성된 카푸치노용 우유 거품을 올려 레이어를 만들어 주세요.

### PREPARATION

- 1 Prepare warm milk in large recipe glass.
- 2 Position the recipe glass under the machine, insert the Grand Cru capsule. Close the lever and press Gemini Lungo  button.
- 3 Adding milk foam, make a perfect layer.



## 아메리카노 AMERICANO

풍부한 바디감의 에스프레소로  
부드러운 아메리카노를 즐기세요.

Enjoy smooth Americano  
with espresso of aromatic intensity.



**DIFFICULTY** 난이도  
Easy

**MATERIAL** 액세서리  
아메리카노잔 1  
1 Americano cup

**NESPRESSO  
GRAND CRU**  
네스프레소 그랑 크뤼



**INGREDIENTS** 재료

에스프레소 포르테 1  
에스프레소 레제로 1  
에스프레소 디카페인 1  
에스프레소 오리진 브라질 1  
1 capsule of Espresso Forte,  
Espresso Leggero,  
Espresso Decaffeinato  
or Espresso Origin Brazil.



**준비**

- 1 네스프레소 머신에 아메리카노 잔을 놓고,  
그랑 크뤼를 넣어주세요.  
에스프레소 버튼 (☞) 을 눌러주세요.
- 2 원하는 양만큼 뜨거운 물을 부어 주세요.

**PREPARATION**

- 1 Position the Americano cup under the machine,  
insert the Grand Cru capsule.  
Close the lever and press gemini  
Espresso (☞) button.
- 2 Pour hot water into Americano cup  
you plan to drink from.





## 아이스 아메리카노 ICED AMERICANO

풍부한 바디감의 에스프레소로  
시원한 아메리카노를 즐기세요.

Enjoy cold Americano  
with espresso of aromatic intensity.



**DIFFICULTY** 난이도  
Easy

**MATERIAL** 액세서리  
레시피 글래스 잔 1  
1 large recipe glass  
(350ml)

**NESPRESSO**  
**GRAND CRU**  
네스프레소 그랑 크뤼



**INGREDIENTS** 재료  
리스트레토 1  
리스트레토 인텐소 1  
리스트레토 오리진 인디아 1  
에스프레소 포르테 1  
롱고 포르테 1  
에스프레소 디카페인아토 1  
1 capsule of Ristretto,  
Ristretto Intenso,  
Ristretto Origin India,  
Espresso Forte,  
Longo Forte,  
or Espresso Decaffeinato

### 준비

- 1 레시피 글래스 잔에 얼음을 1/3정도 채워주세요.
- 2 네스프레소 머신에 레시피 글래스 잔을 놓고,  
그랑 크뤼를 넣어주세요.  
에스프레소 버튼 (☞)을 눌러주세요.
- 3 원하는 양만큼 차가운 물을 넣어주세요.

### PREPARATION

- 1 Fill a recipe glass with 1/3 of ice cube.
- 2 Position the recipe glass cup under the  
machine, insert the Grand Cru capsule.  
Close the lever and press Gemini  
Espresso (☞) button.
- 3 Add cold water as much as you prefer.



\* 진한 아이스 아메리카노를 원하시면, 그랑 크뤼 2개를 넣어 주세요.





## 아이스 카푸치노 ICED CAPPUCCINO

차갑고 진한 더블샷 리스트레토와  
부드러운 우유거품으로 여름을 즐길 수 있습니다.



**DIFFICULTY** 난이도  
Easy

**MATERIAL** 액세서리  
레시피 클래스 잔 1  
아이스 큐브  
에어로치노  
1 Recipe glass  
1 Ice cube  
Aeroccino

**NESPRESSO**  
**GRAND CRU**  
네스프레소 그랑 크뤼



### INGREDIENTS 재료

리스트레토 2  
우유 50ml  
설탕 2티스푼  
카카오 파우더  
얼음  
우유거품

2 capsules of Ristretto,  
50ml of Milk,  
2ts of Sugar,  
Cacao powder,  
Ice,  
Milk foam,

### 준비

- 1 350ml 레시피 클래스에 아이스 큐브를 담아주세요.
- 2 커피 머신 아래에 레시피 클래스를 놓고, 그랑 크뤼 캡슐을 넣은 후 리스트레토 버튼 (☞) 을 눌러 커피를 추출해 주세요. (캡슐 2개)
- 3 우유 50ml, 설탕 2티스푼을 담습니다.
- 4 차가운 우유거품을 만들어 레시피 클래스에 올려주세요.
- 5 카카오 파우더를 촘촘히 뿌려서 완성합니다.

### TIP

- 아길라 머신 또는 에어로치노를 이용하시면 뜨거운 우유거품과 차가운 우유거품을 원하는 대로 손쉽게 만들 수 있습니다.
- 아이스 큐브는 얼음으로 대체 가능합니다.



## 아이스 크림 아메리카노 ICED CREAM AMERICANO

풍부한 바디감의 에스프레소로 부드러운 생크림과  
아메리카노를 함께 즐기세요.



**DIFFICULTY** 난이도  
Easy

**MATERIAL** 액세서리  
레시피 글래스 잔 1  
아이스 큐브  
블렌더  
1 Recipe glass  
1 Ice cube  
1 Blender

**NESPRESSO**  
**GRAND CRU**  
네스프레소 그랑 크뤼



### INGREDIENTS 재료

에스프레소 캡슐 2  
생크림  
설탕  
카카오 파우더  
얼음  
2 capsules of Espresso,  
Fresh cream,  
Sugar,  
Cacao powder,  
Ice,

### 준비

- 1 생크림과 설탕을 함께 블렌더에 담고 섞어주세요.
- 2 350ml 레시피 글래스에 아이스 큐브를 담아주세요.
- 3 차가운 물 100ml를 부어 주세요.
- 4 커피 머신 아래에 레시피 글래스를 놓고,  
그랑 크뤼 캡슐을 넣은 후 에스프레소 버튼 (☞) 을  
눌러 커피를 추출해 주세요. (캡슐 2개)
- 5 완성된 생크림을 잘 저어서 레시피 글래스에  
올려주세요.
- 6 카카오 파우더를 촘촘히 뿌려서 완성합니다.

### TIP

- 생크림은 휘핑크림으로 대체 가능합니다.
- 얼음과 차가운 물 대신 뜨거운 물을 부어 완성하면  
한층 더 부드러운 크림 아메리카노를 즐길 수 있습니다.
- 생크림을 섞는 순서에 따라 색다른 바디감과 풍미를  
즐길 수 있습니다. 기호에 따라 처음부터 음료와  
섞어 마시거나 크림과 음료를 각각 즐겨보세요.
- 아이스 큐브는 얼음으로 대체 가능합니다.



## 아이스 퍼지드림 ICED FUDGY DREAM

진한 캐러멜 아이스크림과 부드러운 룱고가 만나  
달콤한 맛을 선사합니다.



**DIFFICULTY** 난이도  
Medium

**MATERIAL** 액세서리  
레시피 글라스 1 (350ml)  
셰이커  
아이스 큐브  
1 Recipe glass (350ml)  
1 Shaker  
1 Ice cube

**NESPRESSO**  
**GRAND CRU**  
네스프레소 그랑 크뤼




### INGREDIENTS 재료

룰고 캡슐 1  
캐러멜 아이스크림 두 스푼  
차가운 우유 50ml  
얼음  
우유거품

1 capsule of Lungo,  
2 scoops of Caramel ice cream,  
50ml of Cold milk,  
Ice,  
Milk foam,

### 준비

- 1 커피 머신에 그랑 크뤼 캡슐을 넣은 후 룱고 버튼  을 눌러 커피를 추출해 주세요.
- 2 셰이커에 추출한 커피, 차가운 우유 50ml 그리고 캐러멜 아이스크림 두 스푼을 넣고 흔들어 줍니다.
- 3 350ml 레시피 글래스에 아이스 큐브를 넣고 미리 셰이커에 준비한 커피를 넣어주세요.
- 4 차가운 우유거품을 얹어 완성합니다.

### TIP

- 아길라 머신 또는 에어로치노를 이용하시면 뜨거운 우유거품과 차가운 우유거품을 원하는 대로 손쉽게 만들 수 있습니다.
- 아이스 큐브는 얼음으로 대체 가능합니다.



## 아이스 차이 커피 ICED CHAI COFFEE

부드러운 차이티와 진한 리스트레토가 마법처럼 어우러져  
인도의 맛을 느낄 수 있는 커피입니다.



**DIFFICULTY** 난이도  
Medium

**MATERIAL** 액세서리  
레시피 글라스 1 (350ml)  
아이스 큐브  
1 Recipe glass (350ml)  
1 Ice cub


**NESPRESSO**  
**GRAND CRU**  
네스프레소 그랑 크뤼



### INGREDIENTS 재료

리스트레토 캡슐 1  
우유 250ml  
차이티 시럽 10ml  
얼음  
1 capsule of Ristretto,  
250ml of Milk,  
10ml of Chai tea syrup,  
Ice,

### 준비

- 1 350ml 레시피 글래스에 차이티 시럽을 넣어주세요.
- 2 커피 머신 아래에 레시피 글래스를 놓고,  
그랑 크뤼 캡슐을 넣은 후 리스트레토 버튼  을  
눌러 커피를 추출해 주세요. (캡슐 2개)
- 3 아이스 큐브, 차가운 우유 250ml를 넣어주세요.
- 4 음료를 잘 섞어서 완성합니다.

### TIP

- 차이티 시럽이 없을 경우, 차이티 혹은 홍차 티백을  
진하게 우려 후 설탕이나 설탕 시럽을 넣어주세요.
- 아이스 큐브는 얼음으로 대체 가능합니다.





## 애플 오브 마이 아이즈 APPLE OF MY EYES

사과 시럽의 매력적인 달콤함이  
진하고 부드러운 에스프레소를 감싸며 어우러지는  
시원한 칵테일입니다.



### DIFFICULTY 난이도

Hard

### MATERIAL 액세서리

레시피 글라스 1 (350ml)  
셰이커  
아이스 큐브  
1 Recipe glass (350ml)  
1 Shaker  
1 Ice cube

### NESPRESSO

### GRAND CRU

네스프레소 그랑 크뤼



### INGREDIENTS 재료

에스프레소 캡슐 1  
사과주스 100ml  
사과 시럽 20ml  
얼음

1 capsule of Espresso,  
100ml of Apple juice,  
20ml of Apple syrup,  
Ice,

### 준비

- 1 커피 머신에 그랑 크뤼 캡슐을 넣은 후  
에스프레소 버튼을 눌러 커피를 추출해 주세요.
- 2 셰이커에 추출한 에스프레소와 아이스 큐브를  
넣은 다음 뚜껑을 닫고 잘 흔들어 줍니다.
- 3 350ml 레시피 글래스에 아이스 큐브를 넣고,  
사과 시럽과 사과 주스를 차례대로 조심하  
부어주세요.
- 4 셰이커에 준비한 차가운 에스프레소를  
조심스럽게 컵 위에 부어 완성합니다.

### TIP

- 사과 시럽이 없을 경우 설탕 시럽을 넣어주세요.
- 아이스 큐브는 얼음으로 대체 가능합니다.





## Contact

---

네스프레소 커피, 커피 머신 및 액세서리에 관한 커피 전문가의 상담이 필요하시다면,네스프레소 비즈니스 솔루션 고객센터 또는 홈페이지로 언제든지 연락 주십시오.  
네스프레소 고객센터 080 734 1113 (24시간, 365일/ 수신자 부담)

[www.nespresso.com/pro](http://www.nespresso.com/pro)