

A large, dark, stylized letter 'V' is centered on the page, serving as a background for the text. The 'V' is composed of two overlapping shapes: a large, rounded 'V' on the left and a smaller, more defined 'V' on the right, both in a dark charcoal color.

VERISMO® V

RECIPES

COLD BEVERAGES

ICED CAFFÈ AMERICANO



- 1 Verismo® espresso pod
- 6 fl oz / 175 mL cold water
- 1½ cups / 375 mL ice

Insert espresso pod. Press Espresso button. Add cold water and ice.

ICED CARAMEL LATTE



- 2 Tbsp / 30 mL Starbucks® Caramel Syrup
- 1 Verismo® espresso pod
- 5 fl oz / 150 mL fresh, cold milk
- 1½ cups / 375 mL ice

Place syrup in cup. Insert espresso pod. Press Espresso button. Add cold milk and ice.

VIETNAMESE ICED COFFEE



- 2 Tbsp / 30 mL sweetened condensed milk
- 2 Verismo® espresso pods
- 1½ cups / 375 mL ice
- Fresh mint

Place sweetened condensed milk in cup. Insert espresso pod. Press Espresso button. Repeat. Stir well. Add ice and garnish with mint.

HOT BEVERAGES

CAFÉ AU LAIT MAKES 15-16 FL OZ / 440-475 ML



- 1 Verismo® brewed pod
- Fresh, frothed milk* or 1 Verismo® milk pod

Insert brewed coffee pod (be sure to peel off pressure tab first). Press **Brewed** button. Add frothed milk or insert milk pod and press **Milk** button.

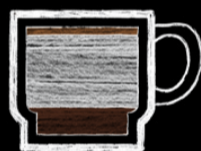
CAFFÈ AMERICANO



- 1 Verismo® espresso pod

Insert espresso pod. Press **Espresso** button. Open and close handle to eject pod. Push **Hot Water** button to add 5 fl oz / 150 mL hot water.

VANILLA LATTE



- 1 Tbsp / 15 mL Starbucks® Vanilla Syrup
- Fresh, frothed milk* or 1 Verismo® milk pod
- 1 Verismo® espresso pod

Place syrup in mug. Add frothed milk or insert milk pod and press **Milk** button. Insert espresso pod. Press **Espresso** button.

CAFFÈ MOCHA



- 1 Tbsp / 15 mL Fontana™ Bittersweet Chocolate Sauce
- Fresh, frothed milk* or 1 Verismo® milk pod
- 1 Verismo® espresso pod

Place sauce in mug. Add frothed milk or insert milk pod and press **Milk** button. Insert espresso pod. Press **Espresso** button.

CARAMEL MACCHIATO

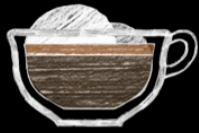


- 2 tsp / 10 mL Starbucks® Vanilla Syrup
- 2 tsp / 10 mL Starbucks® Caramel Sauce
- Fresh, frothed milk* or 1 Verismo® milk pod
- 1 Verismo® espresso pod

Place syrup and sauce in mug. Add frothed milk or insert milk pod and press **Milk** button. Insert espresso pod and press **Espresso** button. Finish by drizzling caramel sauce on top.

SWEET TREATS

AFFOGATO

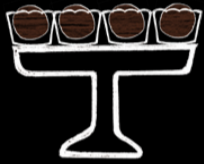


- 1 Verismo® espresso pod
- Vanilla ice cream

Insert espresso pod. Press **Espresso** button. Pour espresso over a scoop of ice cream.

DARK CHOCOLATE AND ESPRESSO TRUFFLES

MAKES 18 1-INCH / 2.5CM TRUFFLES



- 3 Verismo® espresso pods to make ½ cup / 125 mL espresso
- 10 oz (1⅔ cups) / 280 g dark chocolate chips
- 1 Tbsp / 15 mL butter
- ¾ cup / 175 mL unsweetened cocoa powder

Add 1" / 2.5cm water to medium sauce pan or pot and bring to a gentle simmer. Place heat-safe bowl on pan so that bottom of bowl is not touching water (steam from water will gently warm bowl).

Place dark chocolate chips in bowl and stir occasionally with spatula until melted and smooth. While chocolate is melting, insert espresso pod. Press **Espresso** button. Repeat two times. Stir in hot espresso and butter until combined.

Let mixture cool for several hours at room temperature until firm. Use small ice cream scoop or melon baller to form 1" / 2.5cm truffles. Roll in cocoa powder to coat. Store truffles in refrigerator in airtight container.

TRIPLE COFFEE MILKSHAKE



- 1 Verismo® espresso pod
- 3 Tbsp / 45 mL Starbucks® Vanilla Syrup
- 2–3 scoops coffee ice cream
- 2 Tbsp / 20 g chocolate-covered espresso beans, plus extra for garnish
- Whipped cream

Insert espresso pod. Press **Espresso** button. Pour espresso, syrup, ice cream and 2 Tbsp / 20 g chocolate-covered espresso beans in blender and blend well. Serve in tall glass. Top with whipped cream and remaining chocolate-covered espresso beans.

BOISSONS FROIDES

CAFFÈ AMERICANO GLACÉ



1 capsule d'espresso
Verismo®

175 mL / 6 oz liq.
d'eau froide

375 mL / 1½ tasse
de glace

Insérez la capsule d'espresso.
Appuyez sur le bouton Espresso.
Ajoutez de l'eau froide ou de la glace.

LATTE GLACÉ AU CARAMEL



2 c. à soupe / 30 mL
de sirop au caramel
Starbucks®

1 capsule d'espresso
Verismo®

150 mL / 5 oz liq.
de lait froid

375 mL / 1½ tasse
de glace

Versez le sirop dans une tasse.
Insérez la capsule d'espresso.
Appuyez sur le bouton Espresso.
Ajoutez du lait froid et de la glace.

CAFÉ VIETNAMIEN GLACÉ



30 mL / 2 c. à soupe
de lait condensé sucré

2 capsules d'espresso
Verismo®

375 mL / 1½ tasse
de glace

Menthe fraîche

Versez le lait condensé sucré dans
une tasse. Insérez la capsule d'espresso.
Appuyez sur le bouton Espresso.
Répétez. Mélangez. Ajoutez de la glace
et garnissez de menthe.

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ AU LAIT DONNE 440-475 ML / 15-16 OZ LIQ.



1 capsule de café à infuser Verismo®

Lait frais moussé ou 1 capsule de lait Verismo®

Insérez une capsule de café à infuser (n'oubliez pas de retirer d'abord la languette du dessous de la capsule). Appuyez sur le bouton **Café infusé**. Ajoutez du lait moussé ou insérez une capsule de lait et appuyez sur le bouton **Lait**.

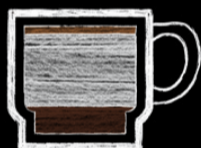
CAFFÈ AMERICANO



1 capsule d'espresso Verismo®

Insérez la capsule d'espresso. Appuyez sur le bouton **Espresso**. Soulevez et abaissez la poignée pour éjecter la capsule. Appuyez sur le bouton **Eau chaude** pour ajouter 150 mL / 5 oz liq. d'eau chaude.

LATTE À LA VANILLE



1 c. à soupe / 15 mL de sirop à la vanille Starbucks®

Lait fraîchement moussé* ou 1 capsule de lait Verismo®

1 capsule d'espresso Verismo®

Versez le sirop dans une tasse et ajoutez du lait moussé ou une capsule de lait puis appuyez sur le bouton **Lait**. Insérez la capsule d'espresso. Appuyez sur le bouton **Espresso**.

CAFFÈ MOKA



1 cuillère à soupe / 15 mL de sauce au chocolat mi-sucré Fontana™

Lait fraîchement moussé* ou 1 capsule de lait Verismo®

1 capsule d'espresso Verismo®

Versez la sauce dans une tasse et ajoutez du lait moussé ou une capsule de lait puis appuyez sur le bouton **Lait**. Insérez la capsule d'espresso. Appuyez sur le bouton **Espresso**.

MACCHIATO AU CARAMEL



2 cuillères à thé / 10 mL de sirop à la vanille Starbucks®

2 cuillères à thé / 10 mL de sauce au caramel Starbucks®

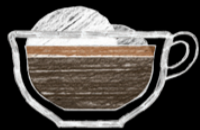
Lait fraîchement moussé* ou 1 capsule de lait Verismo®

1 capsule d'espresso

Versez le sirop et la sauce dans une tasse et ajoutez du lait moussé ou une capsule de lait puis appuyez sur le bouton **Lait**. Insérez la capsule d'espresso. Appuyez sur le bouton **Espresso**. Garnissez d'un filet de sauce caramel.

GÂTERIES SUCRÉES

AFFOGATO



1 capsule d'espresso Verismo®

Crème glacée à la vanille

Insérez la capsule d'espresso. Appuyez sur le bouton **Espresso**. Versez l'espresso sur une boule de crème glacée.

TRUFFES AU CHOCOLAT NOIR ET À L'ESPRESSO DONNE 18 TRUFFES DE 2,5 CM / 1 PO



3 capsules d'espresso Verismo® pour obtenir 125 mL / ½ tasse d'espresso

280 g / 10 oz (1⅔ tasses) de pépites de chocolat noir

1 c. à soupe / 15 mL de beurre

175 mL / ¾ tasse de cacao non sucré en poudre

Ajoutez 2,5 cm / 1 po d'eau dans une casserole moyenne ou une marmite et portez à faible ébullition. Placez un bol résistant à la chaleur sur la casserole de façon à ce que le bas du bol ne touche pas l'eau (la vapeur de l'eau réchauffera le bol).

Déposez les pépites de chocolat noir dans le bol et remuez de temps à autre avec la cuillère jusqu'à ce qu'il soit fondu et onctueux. Pendant que le chocolat fond, insérez une capsule d'espresso. Appuyez sur le bouton Espresso. Répétez deux fois. Incorporez l'espresso et le beurre jusqu'à ce que le tout soit mélangé.

Laissez le mélange refroidir à température ambiante pendant plusieurs heures jusqu'à ce qu'il soit ferme. Utilisez une petite cuillère à crème glacée ou une cuillère parisienne pour former des truffles de 2,5 cm / 1 po. Roulez les truffles dans le cacao en poudre. Mettez les truffles au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

LAIT FRAPPÉ AUX TROIS CAFÉS



1 capsule d'espresso Verismo®

3 c. à soupe / 45 mL de sirop à la vanille Starbucks®

2 à 3 boules de crème glacée au café

2 c. à soupe / 20 g de grains de café enrobés de chocolat et plus pour la garniture

Insérez une capsule d'espresso. Appuyez sur le bouton **Espresso**. Versez l'espresso, le sirop, la crème glacée et les 2 c à soupe / 20 g de grains de café enrobés de chocolat dans le mixeur et mélangez. Servez le lait frappé dans un grand verre. Garnissez-le de crème fouettée et ajoutez les grains de café enrobés de chocolat restants.