

Please make sure to read the enclosed Ninja® Owner's Guide prior to using your unit.



**NINJA**  
COFFEE BAR™

**20 IRRESISTIBLE  
COFFEEHOUSE-STYLE RECIPES**



# THE PERKS OF BREWING IT YOURSELF.

Finally, someone who can consistently brew your coffee just the way you like it and spell your name correctly on the cup: **YOU**. With the Ninja Coffee Bar™ brewing system, you have everything you need to make all your coffeehouse favorites—not to mention a variety of soon-to-be favorites you can't get anywhere else—all in the comfort of your own home.



# MENU

**NINJA**  
COFFEE BAR™

## HOT

### CLASSIC & RICH

Maple Pecan Coffee	17
Cinnamon Graham Coffee	18
Crème de Caramel	20
Mexican Spiced Coffee	22
Too Good Toffee Coffee	23

### SPECIALTY

Flat White	25
Cappuccino-Style Coffee	26
Pumpkin Spice Latte	28

### CAFÉ FORTÉ

Vietnamese Style Forte	29
Yemeni Ginger Forte	31
Forte au Lait	32

## COLD

### ICED

Chocolate Hazelnut Iced Coffee	35
Thai-Style Iced Coffee	36
Blueberries & Cream Iced Coffee	38
Coconut Caramel Iced Coffee	39

### SPECIALTY

Iced Vanilla Latte	41
Mocha Ninjaccino™	42
Coffee, Cookies, and Cream Frappe	45

### COCKTAILS

Café Martini	46
Double Shot White Russian	49

# THE BRAINS BEHIND THE BREWS



## ADVANCED THERMAL FLAVOUR EXTRACTION™ TECHNOLOGY

Ninja's brewing technology is designed to deliver hot, great tasting coffee with variable richness levels that are never bitter. Only the Ninja Coffee Bar™ has Advanced Thermal Flavour Extraction, which truly unlocks the full flavour potential of your coffee using automated controls for:

- Temperature Calibration
- Pre-Infusion
- Optimal coffee saturation time



### BREW TYPES

This unique brewing technology knows just the right amount of flavour to extract to achieve just the strength you want.

#### NINJA® CUSTOM BREWS

**CLASSIC  
CLASSIQUE**

Smooth, balanced flavour from your favorite coffee.

**RICH  
RICHE**

A more intense flavour than Classic to stand up to milk.



**OVER ICE  
SUR GLACE**

Richer concentrate designed to brew hot over ice.

#### NINJA® SIGNATURE BREWS

**SPECIALTY/SPECIALITÉ**  
(CONCENTRATED / CONCENTRÉE)  
118ml 4oz

Super-rich concentrate for coffeehouse-style drinks.

**CAFÉ FORTÉ**  
236ml 8oz

Full-bodied flavours best served black or with a touch of frothed milk.

# VARIABLE RICHNESS. ENDLESS DELISH-NESS.

With the Ninja Coffee Bar™ brewer's variable richness settings, you've got endless options for deliciousness ahead of you.



NINJA CUSTOM BREWS

NINJA SIGNATURE BREWS

## CLASSIC

Hot, smooth  
Balanced flavour

## RICH

More intense  
flavour than Classic  
Stands up to milk,  
cream, and flavourings

## OVER ICE

Deep colour, rich flavour—  
not watered down  
Brews fresh, hot coffee  
over ice to lock in flavour  
Delicious, distinctive aroma

## CAFÉ FORTÉ

Super-smooth  
Full-bodied, complex flavours  
Tastes great black or with  
a touch of frothed milk

## SPECIALTY

Strongest, richest flavour  
Concentrated coffee delivers  
the perfect hot, iced, and frozen  
blended coffeehouse-style drinks



# FROTH IT LIKE IT'S HOT. OR COLD.

Our second-generation Ninja Coffee Bar™ takes frothing to a whole new level, transforming milk into a velvety-smooth—**hot or cold**—foam topping for all your favorite indulgent coffee drinks.

## AU LAIT

For a smooth finish to our Café Forté brew—or any Ninja® Custom Brew—just add 3-6 tablespoons of frothed milk.



## MILK-BASED SPECIALTY

When combined with milk or froth, our Specialty brew creates all your favorite hot and cold layered coffee drinks.



# CLASSIC & RICH

Our Classic Brew delivers smooth, balanced flavour from your favorite coffee. Want to take it up a notch? Rich Brew is richer than Classic for a more intense flavour that really stands up to extra milk and flavourings.



## CLASSIC/RICH AU LAIT

Classic or Rich Brew paired with 3–6 tablespoons of hot frothed milk.



# OVER ICE

Brewed at twice the concentration level of our Classic Brew, Over Ice is designed to brew hot directly over ice—leaving you with a refreshingly cold coffee that's never watered down.



## OVER ICE AU LAIT

Over Ice Brew paired with 3–6 tablespoons of cold frothed milk.



# CAFÉ FORTÉ

Enjoyed black or with a touch of frothed milk, this exclusive Ninja Coffee Bar™ brew is ultra-rich and extra-flavourful. A great after-dinner drink with no bitter aftertaste.



## FORTE AU LAIT

Café Forté paired with 3-6 tablespoons of hot frothed milk.



# SPECIALTY

Barista, schmartista. Our Specialty brew creates a super-rich concentrate you can use to make all sorts of coffeehouse-style hot and cold layered drinks right in your own home.





# GROUNDS FOR PERFECTION.



## FRESH BEANS

For the most flavourful coffee, it's best to grind fresh, whole beans right before you brew.

## MEDIUM GRIND

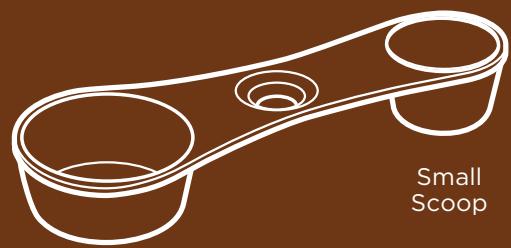
We suggest first using a medium grind for the Ninja Coffee Bar® and then adjusting to your liking.

## FILTERED WATER

Using fresh, filtered water is recommended for the best flavour.

## THE SCOOP ON SCOOPS

We've included this smart double-sided scoop for easy, accurate measuring for any size or brew type.



Big Scoop

Small Scoop

SERVING SIZE	NINJA® SCOOP	TABLESPOONS
  CUP / XL CUP	2-3 Small Scoops	2-3 Tbsp.
  TRAVEL / XL MULTI-SERVE	4-5 Small Scoops	4 -5 Tbsp.
 HALF CARAFE	3-4 Big Scoops	6-8 Tbsp.
 FULL CARAFE	4-6 Big Scoops	8-12 Tbsp.
NINJA SIGNATURE BREWS	NINJA SCOOP	TABLESPOONS
118ml (4 oz.) SPECIALTY	2 Big Scoops	4 Tbsp.
236ml (8 oz.) CAFÉ FORTÉ	2 Big Scoops	4 Tbsp.

# HOT

**NINJA**  
COFFEE BAR®

## MAPLE PECAN COFFEE

**Size:** Full Carafe setting  
**Brew:** Classic  
**Makes:** 4 (350ml) servings

### INGREDIENTS

6 Ninja® Big Scoops  
(or 12 tablespoons)  
ground pecan-flavoured coffee

125ml 35% cream

2 tablespoons maple syrup

½ teaspoon ground cinnamon,  
plus more for garnish

### DIRECTIONS

1. Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
2. Set the carafe in place to brew.
3. Select the Full Carafe size; press the Classic Brew button.
4. While coffee is brewing, whip 35% cream with maple syrup and cinnamon until soft peaks form.
5. When brew is complete, pour coffee into 4 mugs. Top with whipped cream and cinnamon.

CLASSIC & RICH



CLASSIC  
CLASSIQUE



CLASSIC  
CLASSIQUE

# CINNAMON GRAHAM COFFEE

**Size:** XL Multi-Serve setting

**Brew:** Classic

**Makes:** 1 (650ml) serving

## INGREDIENTS

5 Ninja® Small Scoops  
(or 5 tablespoons) ground coffee

½ teaspoon ground cinnamon

1 teaspoon molasses

1 teaspoon honey

125ml half & half

60ml marshmallow topping

2 teaspoon vanilla extract

4 teaspoons crushed cinnamon  
graham crackers

## DIRECTIONS

1. Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
2. Place cinnamon, molasses, and honey into a 650ml or larger travel mug; set mug in place to brew.
3. Select the XL Multi-Serve size; press the Classic Brew button.
4. While coffee is brewing, place half & half, marshmallow topping, and vanilla extract into a large mug.
5. When brew is complete, stir to combine.
6. Microwave half & half mixture for 30 to 45 seconds. Froth for 30 seconds according to frothing instructions in the Owner's Guide.
7. Gently pour frothed mixture into the mug of coffee and sprinkle with crushed cinnamon graham crackers.



CLASSIC & RICH



CLASSIC  
CLASSIQUE

# CRÈME DE CARAMEL COFFEE

**Size:** Travel setting

**Brew:** Classic

**Makes:** 1 (470ml) serving

## INGREDIENTS

4 Ninja® Small Scoops  
(or 4 tablespoons) ground coffee

2 tablespoons caramel syrup

60ml half & half

## DIRECTIONS

1. Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
2. Place the caramel syrup and half & half into a plastic or ceramic travel mug. Microwave for 30 seconds, then set mug in place to brew.
3. Select the Travel Mug size; press the Classic Brew button.
4. When brew is complete, stir to combine.



RICH  
RICHE

# MEXICAN SPICED COFFEE

**Size:** Half Carafe setting  
**Brew:** Rich  
**Makes:** 2 (260ml) servings

## INGREDIENTS

3 Ninja® Big Scoops (or 6 tablespoons) ground coffee  
 1 teaspoon ground cinnamon  
 ½ teaspoon chili powder  
 ¼ teaspoon cayenne pepper  
 60ml 35% cream  
 1 tablespoon unsweetened cocoa powder  
 1 tablespoon confectioners' sugar

## DIRECTIONS

1. Following the measurements provided, stir together the ground coffee, cinnamon, chili powder, and cayenne pepper; place into the brew basket.
2. Set the carafe in place to brew.
3. Select the Half Carafe size; press the Rich Brew button.
4. While coffee is brewing, whip cream with cocoa and confectioners' sugar until soft peaks form.
5. When brew is complete, pour coffee into 2 mugs and top each with the whipped cream.

# TOO GOOD TOFFEE COFFEE

**Size:** Cup setting  
**Brew:** Rich  
**Makes:** 1 (325ml) serving

## INGREDIENTS

3 Ninja® Small Scoops (or 3 tablespoons) ground coffee  
 1 tablespoon butterscotch or caramel sauce  
 1 tablespoon dark brown sugar  
 ¼ teaspoon vanilla extract  
 ⅛ teaspoon salt  
 60ml 35% cream

## DIRECTIONS

1. Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
2. Place butterscotch or caramel sauce, brown sugar, vanilla extract, and salt into a mug; set mug in place to brew.
3. Select the Cup size; press the Rich Brew button.
4. While coffee is brewing, place cream into another mug.
5. When brew is complete, stir to combine.
6. Microwave cream for 30 to 45 seconds. Froth for 30 seconds according to frothing instructions in the Owner's Guide.
7. Gently pour frothed cream into coffee.

RICH  
RICHE



# FLAT WHITE

**Brew:** Specialty

**Makes:** 1 (300ml) serving

## INGREDIENTS

2 Ninja® Big Scoops  
(or 4 tablespoons) ground coffee

150ml milk

## DIRECTIONS

1. Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
2. Set a mug in place to brew.
3. Press the Specialty button.
4. While coffee is brewing, place milk into another mug.
5. When brew is complete, microwave milk for 30 to 45 seconds. Froth for 30 seconds according to frothing instructions in the Owner's Guide.
6. Pour frothed milk into coffee, using a spoon to hold back the large foam. Then top coffee with a dollop of large foam.

# CAPPUCCINO-STYLE COFFEE

**Brew:** Specialty

**Makes:** 1 (350ml) serving

## INGREDIENTS

2 Ninja® Big Scoops  
(or 4 tablespoons) ground coffee

150ml milk

Ground cinnamon, for garnish

## DIRECTIONS

1. Place milk into a large mug. Microwave for 30 to 45 seconds. Froth for 30 seconds according to frothing instructions in the Owner's Guide.
2. Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
3. Set large mug containing frothed milk in place to brew.
4. Press the Specialty button.
5. When brew is complete, sweeten as desired. Garnish with a sprinkle of cinnamon.



SPECIALTY  
BREW

SPECIALTY / SPÉCIALITÉ  
(CONCENTRATED / CONCENTRÉE)  
118ml 4oz

# PUMPKIN SPICE LATTE

**Brew:** Specialty  
**Makes:** 1 (350ml) serving

## INGREDIENTS

2 Ninja® Big Scoops  
(or 4 tablespoons) ground coffee

125ml milk

1 tablespoon dark brown sugar

¼ teaspoon pumpkin pie spice, plus  
more for garnish

¼ teaspoon salt

## DIRECTIONS

1. Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
2. Set a mug in place to brew.
3. Press the Specialty button.
4. While coffee is brewing, place milk, brown sugar, pumpkin pie spice, and salt into a large mug.
5. When brew is complete, microwave milk mixture for 30 to 45 seconds. Froth for 20 to 30 seconds according to frothing instructions in the Owner's Guide.
6. Gently pour frothed mixture into coffee. Sprinkle with additional pumpkin pie spice, if desired.

CAFÉ FORTÉ  
BREW

CAFÉ FORTÉ  
236ml 8oz

# VIETNAMESE-STYLE FORTE

**Brew:** Café Forté  
**Makes:** 1 (265ml) serving

## INGREDIENTS

2 Ninja® Big Scoops  
(or 4 tablespoons) ground coffee

⅛ teaspoon ground cinnamon

⅛ teaspoon ground ginger

⅛ teaspoon ground cardamom

1 piece fresh orange peel, pith  
removed

1 tablespoon sweetened condensed  
milk

## DIRECTIONS

1. Following the measurements provided, stir together the ground coffee, cinnamon, ginger, and cardamom; place into the brew basket.
2. Place the orange peel into a large mug; set mug in place to brew.
3. Press the Cafe Forte button.
4. When brew is complete, gently stir in sweetened condensed milk.



# YEMENI GINGER FORTE

**Brew:** Café Forté  
**Makes:** 1 (470ml) serving

## INGREDIENTS

- 2 Ninja® Big Scoops (or 4 tablespoons) ground coffee
- 1 tablespoon finely grated ginger
- 1 cinnamon stick
- 1 teaspoon palm sugar

## DIRECTIONS

1. Following the measurements provided, stir together the ground coffee and ginger; place into the brew basket.
2. Place the cinnamon stick and sugar into a 470ml or larger mug; set mug in place to brew.
3. Press the Café Forté button.
4. When brew is complete, stir to combine.

CAFÉ FORTÉ  
BREW

CAFÉ FORTÉ  
236ml 8oz

CAFÉ FORTÉ  
BREW

CAFÉ FORTÉ  
236ml 8oz

# FORTE AU LAIT

**Brew:** Café Forté

**Makes:** 1 (470ml) serving

## INGREDIENTS

2 Ninja® Big Scoops  
(or 4 tablespoons) ground coffee

60ml milk

## DIRECTIONS

1. Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
2. Set a large mug in place to brew.
3. Press the Café Forté button.
4. While coffee is brewing, place milk into another large mug.
5. When brew is complete, microwave milk for 30 to 45 seconds. Froth for 30 seconds according to frothing instructions in the Owner's Guide.
6. Gently pour frothed milk into coffee.



# COLD

**NINJA**  
COFFEE BAR

## COCONUT CARAMEL ICED COFFEE

**Size:** XL Multi-Serve setting

**Brew:** Over Ice

**Makes:** 1 (650ml) serving

### INGREDIENTS

5 Ninja® Small Scoops  
(or 5 tablespoons) ground coconut  
coffee

260g ice

60ml caramel sauce

60ml half & half

### DIRECTIONS

1. Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
2. Place the ice, caramel sauce, and half & half into a 650ml or larger plastic cup; set cup in place to brew.
3. Select the XL Multi-Serve size; press the Over Ice Brew button.
4. When brew is complete, stir to combine.

OVER ICE



OVER ICE  
SUR GLACE

OVER ICE



OVER ICE  
SUR GLACE

# THAI-STYLE ICED COFFEE

**Size:** XL Cup setting

**Brew:** Over Ice

**Makes:** 1 (590ml) serving

## INGREDIENTS

3 Ninja® Small Scoops  
(or 3 tablespoons)  
ground coffee

80ml sweetened  
condensed milk

80ml milk

260g ice

## DIRECTIONS

1. Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
2. Combine the milks in a large plastic cup; stir to combine. Add the ice to the cup; set cup in place to brew.
3. Select the XL Cup size; press the Over Ice Brew button.
4. When brew is complete, stir to combine.



OVER ICE



OVER ICE  
SUR GLACE

## BLUEBERRIES & CREAM ICED COFFEE

**Size:** Travel setting

**Brew:** Over Ice

**Makes:** 1 (470ml) serving

### INGREDIENTS

4 Ninja® Small Scoops  
(or 4 tablespoons) ground  
blueberry coffee

260g ice

2 tablespoons vanilla syrup

2 tablespoons half & half

### DIRECTIONS

1. Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
2. Place the ice, vanilla syrup, and half & half into a large plastic cup; set cup in place to brew.
3. Select the Travel size; press the Over Ice Brew button.
4. When brew is complete, stir to combine.

## CHOCOLATE HAZELNUT ICED COFFEE

**Size:** Full Carafe setting

**Brew:** Over Ice

**Makes:** 4 (380ml) servings

### INGREDIENTS

6 Ninja® Big Scoops  
(or 12 tablespoons)  
ground hazelnut coffee

390g ice

125ml chocolate syrup

250ml half & half

### DIRECTIONS

1. Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
2. Place the ice, chocolate syrup, and half & half into the carafe. Set the carafe in place to brew.
3. Select the Full Carafe size; press the Over Ice Brew button.
4. When brew is complete, stir to combine. Pour coffee into 4 glasses.

OVER ICE



OVER ICE  
SUR GLACE



# ICED VANILLA LATTE

**Brew:** Specialty  
**Makes:** 1 (470ml) serving

## INGREDIENTS

2 Ninja® Big Scoops  
(or 4 tablespoons) ground coffee

2 tablespoons vanilla syrup

260g ice

180ml milk

## DIRECTIONS

1. Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
2. Place vanilla syrup and ice into a large plastic cup; set cup in place to brew.
3. Press the Specialty button.
4. While coffee is brewing, place milk into a large mug.
5. When brew is complete, stir to combine.
6. Froth milk for 30 seconds according to frothing instructions in the Owner's Guide.
7. Gently pour frothed milk into coffee.

SPECIALTY  
BREW

SPECIALTY / SPÉCIALITÉ  
(CONCENTRATED / CONCENTRÉE)  
118ml 4oz

# MOCHA NINJACCINO™

**Brew:** Specialty

**Makes:** 2 (300ml) servings

## INGREDIENTS

2 Ninja® Big Scoops  
(or 4 tablespoons)  
ground coffee

390g ice

60ml milk

60ml chocolate syrup,  
plus more for garnish

Whipped cream, for garnish

## DIRECTIONS

1. Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
2. Place the ice into a large plastic cup; set cup in place to brew.
3. Press the Specialty button.
4. When brew is complete, combine coffee and ice with milk and chocolate syrup in a 710ml or larger blender.
5. Blend until smooth, about 25 seconds.
6. Divide between 2 glasses. Top with whipped cream and drizzle with additional chocolate syrup.

**DO NOT BLEND HOT INGREDIENTS.**





# COFFEE, COOKIES & CREAM FRAPPE

**Brew:** Specialty

**Makes:** 2 (250ml) servings

## INGREDIENTS

2 Ninja® Big Scoops  
(or 4 tablespoons) ground coffee

260g ice

115g coffee ice cream

4 chocolate sandwich cookies, plus  
1 chopped for garnish

60ml milk

Whipped cream, for garnish

## DIRECTIONS

1. Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
2. Place the ice into a large plastic cup; set cup in place to brew.
3. Press the Specialty button.
4. When brew is complete, combine coffee and ice with ice cream, cookies, and milk in a 710ml or larger blender container.
5. Blend until smooth, about 25 seconds.
6. Divide between 2 glasses; top with whipped cream and chopped cookie.

**DO NOT BLEND HOT INGREDIENTS.**



OVER ICE  
SUR GLACE

# CAFÉ MARTINI

**Size:** Travel setting

**Brew:** Over Ice

**Makes:** 4 (125ml) servings

## INGREDIENTS

4 Ninja® Small Scoops  
(or 4 tablespoons) ground coffee

260g ice

60ml coffee liqueur

60ml vodka

2 tablespoons dark crème de  
cacao

## DIRECTIONS

1. Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
2. Place the ice into a plastic or metal cocktail shaker; set shaker in place to brew.
3. Select the Travel size; press the Over Ice Brew button.
4. When brew is complete, add remaining ingredients and shake well to chill. Strain and divide between 4 glasses.



OVER ICE  
SUR GLACE

# DOUBLE-SHOT WHITE RUSSIAN

**Size:** Cup setting

**Brew:** Over Ice

**Makes:** 2 (175ml) servings

## INGREDIENTS

3 Ninja® Small Scoops  
(or 3 tablespoons) ground coffee

260g ice

60ml vodka

60ml coffee liqueur

60ml 35% cream

## DIRECTIONS

1. Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
2. Place the ice into a plastic or metal cocktail shaker; set shaker in place to brew.
3. Select the Cup size; press the Over Ice Brew button.
4. When brew is complete, add vodka and coffee liqueur and shake well to chill.
5. Divide between 2 glasses, including ice, and top off each with 35% cream.

# NINJA

COFFEE BAR™

## 20 IRRESISTIBLE COFFEEHOUSE-STYLE RECIPES



CF091C\_CF4\_20RecipeIG\_170406\_WIP

Ninja is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.  
Auto-iQ, Ninja Coffee Bar, Thermal Flavour Extraction and Ninjaccino are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

Veuillez lire le guide d'utilisateur Ninja<sup>MD</sup> ci-joint avant d'utiliser votre appareil.



**NINJA**  
COFFEE BAR™

**20 RECETTES DE CAFÉ  
IRRÉSISTIBLES**



# LES AVANTAGES D'INFUSER VOUS-MÊME VOTRE CAFÉ.

Enfin, quelqu'un en mesure d'infuser votre café exactement comme vous le voulez et capable, en plus, d'écrire correctement votre nom sur la tasse : **VOUS**. Grâce au système d'infusion Ninja Coffee Bar<sup>MC</sup>, vous avez tout ce dont vous avez besoin pour préparer vos cafés préférés - sans parler d'une variété de cafés qui seront aussi sous peu vos préférés, mais que vous ne pouvez trouver nulle part ailleurs, et ce, dans le confort de votre foyer.



# MENU

**NINJA**  
COFFEE BAR™

## CHAUD

### CLASSIQUE & RICHE

Café aromatisé aux pacanes et à l'érable	17
Café graham et cannelle	18
Café crème de caramel	20
Café mexicain épicé	22
Café au caramel écossais	23

### CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Voile blanc	25
Café cappuccino	26
Citrouille lattée épicée	28

### CAFÉ FORTÉ

Forte vietnamien	29
Forte gingembre yéménite	31
Forte au lait	32

## FROID

### GLACÉ

Café glacé au chocolat et aux noisettes	35
Café glacé de style thaï	36
Café glacé aux bleuets et à la crème	38
Café glacé caramel et noix de coco	39

### CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Café au lait glacé à la vanille	41
Ninjaccino <sup>MC</sup> mocha	42
Café aux biscuits et à la crème frappée	45

### COCKTAILS

Café martini	46
Double White Russian	49

# L'INTELLIGENCE DE L'INFUSION



## TECHNOLOGIE THERMAL FLAVOR EXTRACTION<sup>MD</sup> AVANCÉE

La technologie d'infusion de Ninja est conçue pour offrir un meilleur café au goût plus riche avec des niveaux variables de richesse qui ne sont jamais amers. Seul le Ninja Coffee Bar<sup>MC</sup> comporte la technologie Thermal Flavor Extraction Avancée, qui libère le potentiel de pleine saveur de votre café préféré grâce à des commandes automatisées :

- Calibration de la température
- Pré-infusion
- Durée de saturation optimum du café



### TYPES D'INFUSION

Cette technologie d'infusion unique sait extraire tout juste la quantité appropriée de saveur pour vous donner le café de la puissance souhaitée.

#### INFUSIONS PERSONNALISÉES NINJA<sup>MD</sup>

**CLASSIC  
CLASSIQUE**

Saveur douce et équilibrée  
de votre café préféré.

**RICH  
RICHE**

Une saveur plus intense que le café  
classique qui tient tête au lait.

**OVER ICE  
SUR GLACE**

Concentré plus riche conçu pour  
une infusion à chaud sur glace.

#### INFUSIONS NINJA<sup>MD</sup> SIGNATURE

**SPECIALTY/SPECIALITÉ**  
(CONCENTRATED / CONCENTRÉE)  
118ml 4oz

Concentré super riche pour des  
infusions de style commercial.

**CAFÉ FORTÉ**  
236ml 8oz

Saveurs corsées, convenant  
parfaitement aux cafés noirs ou servis  
avec une touche de lait mousseux.

# RICHESSE VARIABLE. DÉLICIOSITÉ INFINIE.

Grâce aux réglages de richesse variable du Ninja Coffee Bar<sup>MC</sup>, vous avez accès à un nombre illimité d'options en matière de délices.



INFUSIONS PERSONNALISÉES

INFUSIONS NINJA SIGNATURE

## CLASSIQUE

Chaud, doux  
Saveur équilibrée

## RICHE

Saveur plus intense que  
les infusions classiques  
Tient tête au lait, à la  
crème et aux arômes

## GLACÉ

Couleur foncée, saveur riche,  
qui ne goûte pas l'eau  
Infusion à chaud de café frais sur  
glace pour emprisonner la saveur  
Délicieux arôme distinctif

## CAFÉ FORTE

Super doux  
Saveurs complexes et corsées  
Goût incroyable, noir ou avec  
une touche de lait mousseux

## CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Saveur plus riche et corsée  
Café concentré pour fabriquer de  
parfaites boissons de type commercial,  
chaudes, froides ou glacées



# MOUSSER À CHAUD. OU À FROID.

Le Ninja Coffee Bar<sup>MC</sup> de deuxième génération porte à un niveau sans précédent la fabrication de mousse, en transformant le lait en une mousse velouté—**chaud ou froid**—pour toutes vos boissons au café décadentes préférées.

## AU LAIT

Pour une touche de douceur avec nos cafés Classique, Riche ou Forte, ajoutez simplement d'une à trois onces de lait mousseux.



## CAFÉ DE SPÉCIALITÉ À BASE DE LAIT

Combinés à du lait ou de la mousse, nos cafés de spécialité vous permettent de créer toutes vos boissons stratifiées chaudes ou froides préférées



# CLASSIQUE ET RICHE

Notre infusion Classique donne une saveur douce et équilibrée à votre café préféré.

Vous voulez remonter un peu plus la barre?

L'infusion Riche est plus onctueuse que la Classique, pour une saveur plus intense qui tient vraiment tête au lait et aux arômes.



## CLASSIQUE/ RICHE AU LAIT

Infusion Classique ou Riche avec trois à six c. à table de lait mousseux chaud.



# SUR GLACE

Infusion au double de la concentration de nos infusions Classique, Sur glace conçue pour une infusion à chaud directement sur la glace pour un café glacé rafraîchissant qui ne goûte jamais l'eau.



## OVER ICE AU LAIT

Infusion sur glace avec trois à six c. à table de lait mousseux froid.



# CAFÉ FORTÉ

À savourer noir ou avec une touche de lait mousseux, cette infusion Ninja Coffee Bar<sup>MC</sup> exclusive est ultra-riche et extrêmement savoureuse. Excellente boisson pour déguster après les repas, sans arrière-goût amer.



## FORTE AU LAIT

Infusion Classique ou Riche avec trois à six c. à table de lait mousseux chaud.



# CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Barista, Schmarista. Notre infusion de spécialité crée un concentré super riche dont vous pouvez vous servir pour élaborer toute sorte de boissons stratifiées chaudes ou glacées aux arômes de café à la maison.





# MOULU À LA PERFECTION.



## GRAINS FRAIS

Pour un café d'une saveur inégalée, il est préférable de moulin des grains entiers de café frais juste avant l'infusion.

## MOUTURE MOYENNE

Nous recommandons d'abord d'utiliser une mouture moyenne avec le Ninja Coffee Bar<sup>MC</sup> pour ensuite l'ajuster selon vos goûts.

## EAU FILTRÉE

Pour une saveur supérieure, il est recommandé d'utiliser de l'eau fraîchement filtrée.

## L'EXCLUSIVITÉ SUR LES CUEILLÈRES!

Nous vous fournissons cette pratique cuillère double pour mesurer avec précision le café pour tous les types de tasses ou d'infusions.



Petite cuillère

Grande cuillère

	PORTION	CUEILLÈRE NINJA™	CUEILLÈRES À TABLE
 	TASSE / TASSE TG	2 à 3 petites cuillères	2 à 3 c. à table
 	VOYAGE / MULTI-PORIONS TG	4 à 5 petites cuillères	4 à 5 c. à table
	DEMI CARAFE	3 à 4 grosses cuillères	6 à 8 c. à table
	CARAFE PLEINE	4 à 6 grosses cuillères	8 à 12 c. à table
	INFUSIONS NINJA SIGNATURE	CUEILLÈRE NINJA™	CUEILLÈRES À TABLE
	118ml (4 oz.) SPÉCIALITÉ	2 grosses cuillères	4 c. à table
	236ml (8 oz.) CAFÉ FORTÉ	2 grosses cuillères	4 c. à table

# CHAUD

**NINJA**  
COFFEE BAR™

## CAFÉ AROMATISÉ AUX PACANES ET À L'ÉRABLE

**Format :** Carafe pleine  
**Infusion :** Classique  
**Donne :** 4 portions (350ml)

### INGRÉDIENTS

6 grosses cuill. Ninja<sup>MD</sup>  
(ou 12 c. à table) de café moulu  
aromatisé aux pacanes

1/2 de tasse de crème 35%

2 c. à table de sirop d'érable

1/2 c. à thé de cannelle moulue, et  
un peu plus pour la garniture

### INSTRUCTIONS

1. En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier d'infusion.
2. Placez la carafe pour l'infusion.
3. Sélectionnez le format Carafe pleine, puis appuyez sur le bouton Infusion classique.
4. Pendant l'infusion du café, fouettez la crème 35% avec le sirop d'érable et la cannelle jusqu'à l'obtention de pics mous.
5. Une fois l'infusion terminée, versez le café dans 4 tasses. Garnissez de crème fouettée et de cannelle.

CLASSIQUE ET  
RICHE



CLASSIC  
CLASSIQUE

CLASSIQUE ET  
RICHE



CLASSIC  
CLASSIQUE

# CAFÉ GRAHAM ET CANNELLE

**Format :** Multi-portions TG

**Infusion :** Classique

**Donne :** 2 portions (650ml)

## INGRÉDIENTS

5 petites cuill. Ninja<sup>MD</sup> (ou 5 c. à table) de café moulu

½ c. à thé de cannelle moulue

1 c. à thé de mélasse

1 c. à thé de miel

125ml de moitié-moitié

60ml de garniture à la guimauve

2 c. à thé d'extrait de vanille

4 c. à thé de biscuits Graham à la cannelle broyés

## INSTRUCTIONS

1. En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier d'infusion.
2. Placez la cannelle, la mélasse et le miel dans une tasse de 650ml ou plus grande, puis positionnez la tasse pour l'infusion.
3. Sélectionnez le format Multi-portions TG, puis appuyez sur le bouton Infusion classique.
4. Pendant l'infusion du café, placez le moitié-moitié, la garniture de guimauve et l'extrait de vanille dans une grande tasse.
5. Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.
6. Passez le mélange de moitié-moitié au micro-ondes pendant 30 à 45 secondes. Faites mousser pendant 30 secondes, conformément aux directives de moussage du guide de l'utilisateur.
7. Déposez doucement le mélange mousseux dans la tasse de café et saupoudrez de biscuits Graham à la cannelle broyés.



CLASSIQUE ET  
RICHE



CLASSIC  
CLASSIQUE

## CAFÉ CRÈME DE CARAMEL

**Format :** Voyage

**Infusion :** Classique

**Donne :** 1 portion (470ml)

### INGRÉDIENTS

4 petites cuill. Ninja<sup>MD</sup>  
(ou 4 c. à table) de café moulu

2 c. à table de sirop de caramel

60ml de moitié-moitié

### INSTRUCTIONS

1. En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier d'infusion.
2. Placez le sirop de caramel et le moitié-moitié dans une tasse de voyage en plastique ou en céramique. Passez 30 secondes au micro-ondes, puis positionnez la tasse pour l'infusion.
3. Sélectionnez le format Voyage, puis appuyez sur le bouton Infusion classique.
4. Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.

## CAFÉ AU CAMEL ÉCOSSAIS

**Format :** Tasse

**Infusion :** Riche

**Donne :** 1 portion (325ml)

### INGRÉDIENTS

3 petites cuill. Ninja<sup>MD</sup>  
(ou 3 c. à table) de café moulu

1 c. à table de sauce au caramel ou  
au caramel écossais

1 c. à table de sucre brun

¼ c. à thé d'extrait de vanille

⅓ c. à thé de sel

60ml de crème 35%

### INSTRUCTIONS

1. En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier d'infusion.
2. Placez la sauce au caramel écossais ou au caramel, le sucre brun, l'extrait de vanille et le sel dans une grande tasse, puis positionnez-la pour l'infusion.
3. Sélectionnez le format Tasse, puis appuyez sur le bouton Infusion riche.
4. Pendant l'infusion du café, placez la crème dans une grande tasse.
5. Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.
6. Passez la crème au micro-ondes pendant 30 à 45 secondes.
7. Faites mousser pendant 30 secondes, conformément aux directives de moussage du guide de l'utilisateur.
8. Déposez doucement la crème mousseuse dans le café.

CLASSIQUE ET  
RICHE



RICH  
RICHE



# CAFÉ MEXICAIN ÉPICÉ

**Format :** Demi-carafe

**Infusion :** Riche

**Donne :** 2 portions (260ml)

## INGRÉDIENTS

3 grosses cuill. Ninja<sup>MD</sup>  
(ou 6 c. à table) de café moulu

1 c. à thé de cannelle moulue

½ c. à thé de poudre de chili

¼ c. à thé de poivre de Cayenne

60ml de crème 35%

1 c. à table de poudre de cacao non  
sucrée

1 c. à table de sucre à glacer

## INSTRUCTIONS

1. En utilisant les mesures fournies, mélangez le café moulu, la cannelle, la poudre de chili et le poivre de Cayenne; placez dans le panier d'infusion.
2. Placez la carafe pour l'infusion.
3. Sélectionnez le format Demi-carafe, puis appuyez sur le bouton Infusion riche.
4. Pendant l'infusion du café, fouettez la crème 35% avec la poudre de cacao et le sucre à glacer jusqu'à l'obtention de pics mous.
5. Une fois l'infusion terminée, versez le café dans 2 tasses et garnissez de crème fouettée.





# VOILE BLANC

**Infusion :** Café de spécialité

**Donne :** 1 portion (300ml)

## INGRÉDIENTS

2 grosses cuill. Ninja<sup>MD</sup>  
(ou 4 c. à table) de café moulu

150ml de lait

## INSTRUCTIONS

1. En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier d'infusion.
2. Mettez une tasse en place pour l'infusion.
3. Appuyez sur le bouton Spécialité.
4. Pendant l'infusion du café, placez le lait dans une grande tasse.
5. Passez le lait au micro-ondes pendant 30 à 45 secondes. Faites mousser pendant 30 secondes, conformément aux directives de moussage du guide de l'utilisateur.
6. Versez le lait mousseux dans le café en vous servant d'une grande cuillère pour retenir les grandes bulles. Recouvrez d'une strate de mousse au milieu du café.

# CAFÉ CAPPUCCINO

**Infusion :** Café de spécialité

**Donne :** 1 portion (350ml)

## INGRÉDIENTS

2 grosses cuill. Ninja<sup>MD</sup>  
(ou 4 c. à table) de café moulu

150ml de lait

Cannelle moulue pour la garniture

## INSTRUCTIONS

1. Placez le lait dans une grande tasse. Passez le lait au microondes pendant 45 secondes. Faites mousser pendant 30 secondes, conformément aux directives de moussage du guide de l'utilisateur.
2. En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier d'infusion. Positionnez la tasse contenant le lait mousseux pour l'infusion.
3. Appuyez sur le bouton Spécialité.
4. Une fois l'infusion terminée, saupoudrez de cannelle moulue.



# CITROUILLE LATTÉE ÉPICÉE

**Infusion :** Café de spécialité

**Donne :** 1 portion (350ml)

## INGRÉDIENTS

2 grosses cuill. Ninja<sup>MD</sup> (ou 4 c. à table) de café moulu

125ml de lait

1 c. à table de sucre brun

¼ c. à thé d'épices à tarte à la citrouille et un peu plus pour la garniture

Une pincée de sel

## INSTRUCTIONS

1. En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier d'infusion.
2. Mettez une tasse en place pour l'infusion.
3. Appuyez sur le bouton Spécialité.
4. Pendant l'infusion du café, placez le reste des ingrédients dans une grande tasse.
5. Une fois l'infusion terminée, passez le mélange de lait au micro-ondes pendant 30 à 45 secondes. Faites mousser pendant 20 à 30 secondes, conformément aux directives de moussage du guide de l'utilisateur.
6. Déposez doucement le lait mousseux dans le café. Saupoudrez d'épices à tarte à la citrouille, si désiré.

# FORTE VIETNAMIEN

**Infusion:** Café Forté

**Donne:** 1 (260ml) serving

## INGRÉDIENTS

2 petites cuill. Ninja<sup>®</sup> (ou 4 c. à table) de café moulu

⅛ c. à thé cannelle moulue

⅛ c. à thé gingembre moulue

⅛ c. à thé cardamome moulue

1 pièce zeste d'orange frais, peau blanche retiré

1c. à thable de lait condensé sucré

## INSTRUCTIONS

1. En utilisant les mesures fournies, mélanger le café moulu, la cannelle, le gingembre, et la cardamome; placez dans le panier d'infusion.
2. Placez le zeste d'orange dans une grande tasse ; mettre tasse en place pour l'infusion.
3. Appuyez sur le bouton Café Forté.
4. Une fois l'infusion terminée, versez doucement le lait condensé sucré dans le café.



# GINGEMBRE YÉMÉNITE FORT

**Infusion :** Café Forte  
**Donne :** 1 portion (265ml)

## INGRÉDIENTS

2 grosses cuill. Ninja<sup>MD</sup>  
(ou 4 c. à table) de café moulu

1 c. à table de gingembre moulu  
finement

1 bâtonnet de cannelle

1 c. à thé de sucre de palme

## INSTRUCTIONS

1. En utilisant les mesures fournies, mélangez le café moulu et le gingembre; placez dans le panier d'infusion.
2. Placez le bâtonnet de cannelle et le sucre dans une tasse de 470ml ou plus grande, puis positionnez-la pour l'infusion.
3. Appuyez sur le bouton Café Forté.
4. Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.

CAFÉ FORTÉ

CAFÉ FORTÉ  
236ml 8oz

# CAFÉ FORTÉ AU LAIT

**Infusion :** Café Forte

**Donne :** 1 portion (470ml)

## INGRÉDIENTS

2 grosses cuill. Ninja<sup>MD</sup>  
(ou 4 c. à table) de café moulu

60ml de lait

## INSTRUCTIONS

1. En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier d'infusion.
2. Mettez une grande tasse en place pour l'infusion.
3. Appuyez sur le bouton Café Forte.
4. Pendant l'infusion du café, placez le lait dans une grande tasse.
5. Une fois l'infusion terminée, passez le lait au micro-ondes pendant 30 à 45 secondes. Faites mousser pendant 30 secondes, conformément aux directives de moussage du guide de l'utilisateur.
6. Déposez doucement le lait mousseux dans le café.



# FROID

**NINJA**  
COFFEE BAR™

## CAFÉ GLACÉ AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES

**Format :** Carafe pleine  
**Infusion :** Sur glace  
**Donne :** 4 portions (380ml)

### INGRÉDIENTS

6 grosses cuill. Ninja<sup>MD</sup> (ou 12 c. à table) de café moulu aux noisettes

390g de glaçons

125ml de sirop de chocolat

250ml de moitié-moitié

### INSTRUCTIONS

1. Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
2. Déposez la glace, le sirop de chocolat et le moitié-moitié dans une carafe. Placez la carafe pour l'infusion.
3. Sélectionnez le format Carafe pleine, puis appuyez sur le bouton Infusion sur glace.
4. Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène. Versez le café dans 4 verres.

SUR GLACE



OVER ICE  
SUR GLACE



# CAFÉ GLACÉ DE STYLE THAÏ

**Format :** Tasse TG

**Infusion :** Sur glace

**Donne :** 1 portion (590ml)

## INGRÉDIENTS

3 petites cuill. Ninja<sup>MD</sup>  
(ou 3 c. à table) de café moulu

80ml de lait condensé sucré

80ml de lait

260g de glaçons

## INSTRUCTIONS

1. En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier d'infusion.
2. Placez les laits dans une grande tasse en plastique et mélangez pour rendre homogène. Ajoutez la glace dans la tasse, puis positionnez-la pour l'infusion.
3. Sélectionnez le format Tasse TG, puis appuyez sur le bouton Infusion sur glace.
4. Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.



SUR GLACE



OVER ICE  
SUR GLACE

# CAFÉ GLACÉ AUX BLEUETS ET À LA CRÈME

**Format :** Voyage

**Infusion :** Sur glace

**Donne :** 1 portion (470ml)

## INGRÉDIENTS

4 petites cuill. Ninja<sup>MD</sup> (ou 4 c. à table) de café moulu aux bleuets

260g de glaçons

2 c. à table de moitié-moitié

2 c. à table de sirop de vanille

## INSTRUCTIONS

1. En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier d'infusion.
2. Placez les glaçons, le sirop de vanille et le moitié-moitié dans une grande tasse en plastique, puis positionnez la tasse pour l'infusion.
3. Sélectionnez le format Voyage, puis appuyez sur le bouton Infusion sur glace.
4. Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.

# CAFÉ GLACÉ CAMEL ET NOIX DE COCO

**Format :** Multi-portions TG

**Infusion :** Sur glace

**Donne :** 1 portion (650ml)

## INGRÉDIENTS

5 petites cuill. Ninja<sup>MD</sup> (ou 5 c. à table) de café moulu à la noix de coco

2 tasses de glaçons

60ml de sauce au caramel

60ml de moitié-moitié

## INSTRUCTIONS

1. En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans
2. le panier d'infusion.
3. Placez les glaçons, la sauce au caramel et le moitié-moitié dans une tasse de 22 oz ou plus grande, puis positionnez la tasse pour l'infusion.
4. Sélectionnez le format Multi-portions TG, puis appuyez sur le bouton Infusion sur glace.
5. Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.

SUR GLACE  
BREW



OVER ICE  
SUR GLACE



# CAFÉ AU LAIT GLACÉ À LA VANILLE

**Infusion :** Café de spécialité

**Donne :** 1 portion (470ml)

## INGRÉDIENTS

2 grosses cuill. Ninja<sup>MD</sup>  
(ou 4 c. à table) de café moulu

2 c. à table de sirop de vanille

260g de glaçons

180ml de lait

## INSTRUCTIONS

1. En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier d'infusion.
2. Placez les glaçons et le sirop de vanille dans une grande tasse en plastique, puis positionnez la tasse pour l'infusion.
3. Appuyez sur le bouton Specialty (Spécialité).
4. Pendant l'infusion du café, placez le lait dans une grande tasse.
5. Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.
6. Faites mousser le lait pendant 30 secondes, conformément aux directives de moussage du guide de l'utilisateur.
7. Déposez doucement le lait mousseux dans le café.

# NINJACCINO™ MOCHA

**Infusion :** Café de spécialité

**Donne :** 2 portions (300ml)

## INGRÉDIENTS

2 grosses cuill. Ninja<sup>MD</sup>  
(ou 4 c. à table) de café moulu

390g de glaçons

60ml de lait

60ml de sirop de chocolat, et un  
peu plus pour la garniture

Crème fouettée en garniture

## INSTRUCTIONS

1. En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier d'infusion.
2. Remplissez une grande tasse en plastique de glace et positionnez-la pour l'infusion.
3. Appuyez sur le bouton Spécialité.
4. Une fois l'infusion terminée, mélangez le café et la glace au lait et au sirop de chocolat dans un mélangeur de 710ml ou plus.
5. Mélangez jusqu'à consistance homogène, pendant environ 25 secondes.
6. Divisez le mélange entre les deux verres. Recouvrez de crème fouettée et ajoutez du sirop de chocolat.

**NE PAS MÉLANGER LES INGRÉDIENTS CHAUDS.**





# CAFÉ AUX BISCUITS ET À LA CRÈME FRAPPÉE

**Infusion :** Café de spécialité

**Donne :** 2 portions (250ml)

## INGRÉDIENTS

2 grosses cuill. Ninja<sup>MD</sup>  
(ou 4 c. à table) de café moulu

2 tasses de glaçons

115g de crème glacée au café

4 biscuits au chocolat et 1 biscuit  
broyé de plus pour la garniture

60ml de lait

Crème fouettée en garniture

## INSTRUCTIONS

1. En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier d'infusion.
2. Remplissez une grande tasse en plastique de glace et positionnez-la pour l'infusion.
3. Appuyez sur le bouton Spécialité.
4. Une fois l'infusion terminée, mélangez le café et la glace à la crème glacée, aux biscuits et au lait dans un mélangeur de 710ml ou plus.
5. Mélangez jusqu'à consistance homogène, pendant environ 25 secondes.
6. Divisez entre deux verres et garnir de crème fouettée et du biscuit broyé.

**NE PAS MÉLANGER LES INGRÉDIENTS CHAUDS.**



OVER ICE  
SUR GLACE

# CAFÉ MARTINI

**Format :** Voyage

**Infusion :** Sur glace

**Donne :** 4 portions (125ml)

## INGRÉDIENTS

4 petites cuill. Ninja<sup>MD</sup>  
(ou 4 c. à table) de café moulu

260g de glaçons

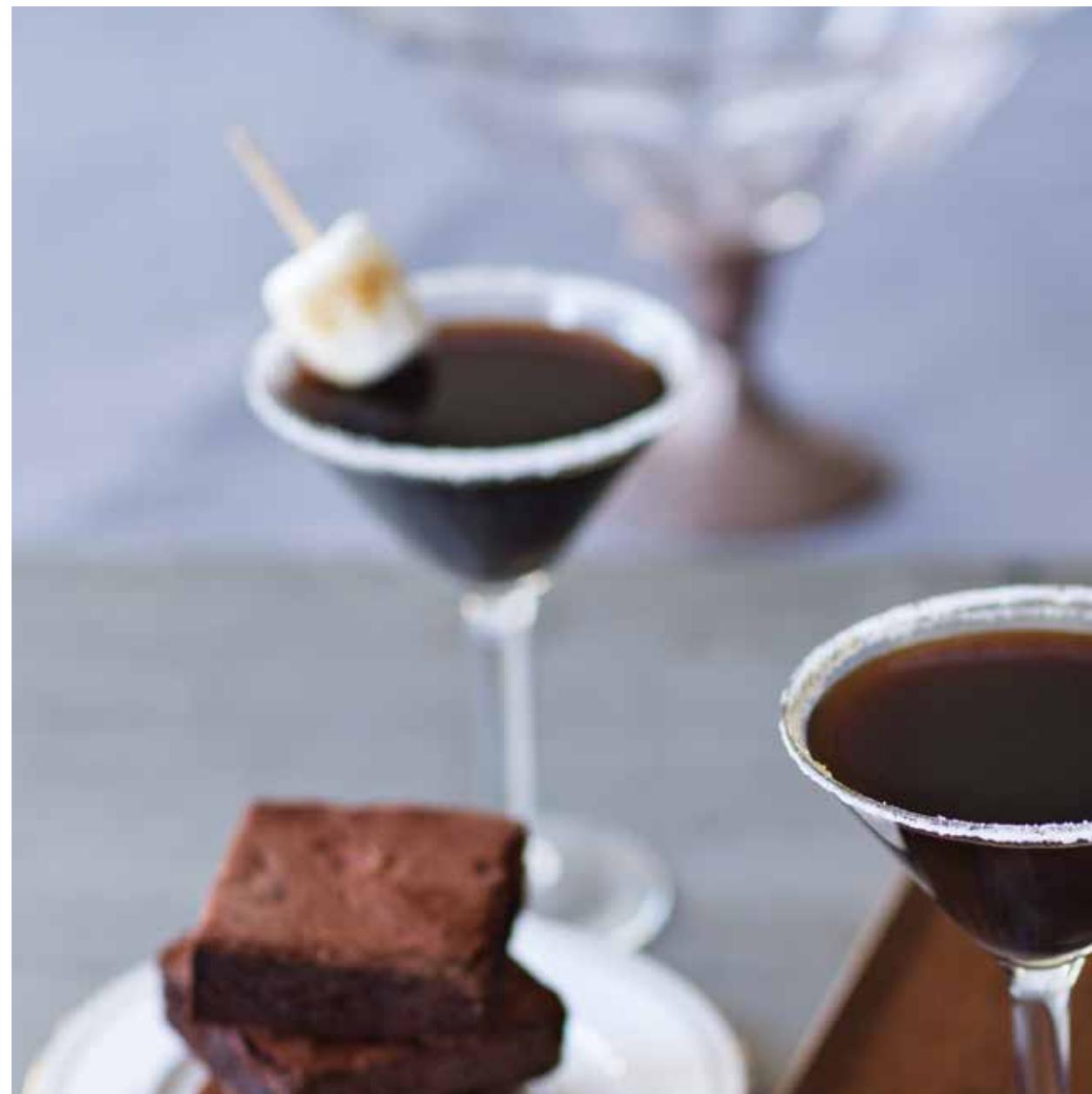
60ml de liqueur de café

60ml de vodka

2 c. à table de crème de cacao  
foncée

## INSTRUCTIONS

1. En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier d'infusion.
2. Placez la glace dans un mélangeur en plastique ou en métal, puis positionnez le mélangeur pour l'infusion.
3. Sélectionnez le format Voyage, puis appuyez sur le bouton Infusion sur glace.
4. Une fois l'infusion terminée, ajoutez le reste des ingrédients au mélangeur et agitez vigoureusement pour bien refroidir. Filtrez et divisez entre quatre verres.





OVER ICE  
SUR GLACE

# WHITE RUSSIAN DOUBLE

**Format :** Tasse  
**Infusion :** Sur glace  
**Donne :** 2 portions (175ml)

## INGRÉDIENTS

3 petites cuill. Ninja<sup>MD</sup> (ou 3 c. à table) de café moulu

260g de glaçons

60ml de vodka

60ml de liqueur de café

60ml de crème 35%

## INSTRUCTIONS

1. En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier d'infusion.
2. Placez la glace dans un mélangeur en plastique ou en métal, puis positionnez le mélangeur pour l'infusion.
3. Sélectionnez le format Tasse, puis appuyez sur le bouton Infusion sur glace.
4. Une fois l'infusion terminée, ajoutez la vodka et la liqueur de café, puis agitez vigoureusement pour bien refroidir.
5. Divisez entre deux verres, en incluant la glace, puis ajoutez 2 c. à table de crème 35% à chaque verre.



# NINJA

COFFEE BAR™

## 20 RECETTES DE CAFÉ IRRÉSISTIBLES



CF091C\_CF4\_20RecipeIG\_170406\_WIP

Ninja est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.  
Auto-iQ, Ninja Coffee Bar, Thermal Flavour Extraction et Ninjaccino sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.