

PRZEPISY NA NAJLEPSZĄ KAWĘ



CAPPUCCINO

Składniki:

1 filiżanka świeżo zaparzonej kawy Zespresso, mocno schłodzone mleko, sproszkowana czekolada do dekoracji, Mini Mikser Zespresso

Sposób przyrządzenia:

Do dużej filiżanki nalej mocno schłodzonego mleka (do 1/5 wysokości). Za pomocą Mini Miksera Zespresso* spieniał mleko aż zacznie gęstnieć. Do spienionego mleka powoli wlej świeżo zaparzoną kawę Zespresso. Posyp czekoladą.



IRISH COFFEE

Składniki:

1 filiżanka świeżo zaparzonej kawy Zespresso, 2 czubate łyżeczki cukru, 1 mała szklanka szkockiej whisky, 1 czubata łyżka spienionego mleka lub bitej śmietany

Sposób przyrządzenia:

Umieść cukier w szklance i rozpuść w niewielkiej ilości gorącej kawy Zespresso. Dolej whisky i pozostałą część kawy Zespresso. Na wierzch delikatnie nałóż spienione mleko lub bitą śmietanę. Należy robić to delikatnie i precyzyjnie, aby nie doprowadzić do wymieszania składników.



LATTE

Składniki:

wysoka szklanka na kawę Latte lub kubek na kawę, świeżo zaparzona kawa Zespresso, gorące mleko, Mini Mikser Zespresso

Sposób przyrządzenia:

Do szklanki na kawę Latte wlej do 1/3 wysokości świeżo zaparzoną kawę Zespresso i dopełnij gorącym mlekiem (50-60°C). Przy użyciu Mini Miksera Zespresso spieniał kawę z mlekiem przez ok. 5-10 sekund. Na wierzch delikatnie nałóż wcześniej przygotowaną piankę z mleka.



MAROCCHINO

Składniki:

1 filiżanka świeżo zaparzonej kawy Zespresso, spienione mleko, gorzkie kakao do dekoracji, Mini Mikser Zespresso

Sposób przyrządzenia:

Używając Mini Miksera Zespresso spień mleko (w taki sam sposób jak do Cappuccino). Wlej kawę Zespresso do dużej filiżanki i posyp kakao. Nałóż delikatnie na wierzch mleczną piankę zebraną ze spienionego mleka i posyp sporą ilością kakao.



LATTE MACCHIATO

Składniki:

świeżo zaparzona kawa Zespresso, mleko, czekolada do dekoracji, Mini Mikser Zespresso

Sposób przyrządzenia:

Podgrzej mleko, następnie używając Mini Miksera Zespresso ubij je. Do wysokiej szklanki przelej spienione mleko, tak by połowę szklanki zajmowało mleko, a 1/4 pianka. Wlej delikatnie i powoli kawę Zespresso. Udekoruj startą czekoladą.

* Spienianie mleka za pomocą Mini Miksera Zespresso zaczyna się od miksowania mleka przytrzymując mikser przy samym dnie naczynia (filiżanka, szklanka) w jakim jest miksowane mleko a potem delikatnie poruszamy mikserem góra-dół aż do momentu uzyskania odpowiedniej gęstości pianki.

