

Przyrządzanie specjałów kawowych

W przypadku wszystkich podanych poniżej specjałów kawowych jako składniki bazowe potrzebne są:

- spienione mleko oraz
- świeżo zaparzone espresso

Espresso Macchiato

„Cętkowane” espresso dla smakosza w pośpiechu.

Składniki:

- 1 czarna kapsułka espresso (40 ml)
- 1 do 2 łyżek stołowych mleka pełnotłustego

Przyrządzanie:

1. Zaparzyć porcję espresso we wstępnie podgrzanej filiżance.
2. Spienić mleko.
3. Spienione mleko dodawać łyżką po łyżce, tak aby espresso wyglądało jak „cętkowane” lub „poplamione” (po włosku „macchiato”).

Cappuccino

Klasyk wśród specjałów espresso, który zawdzięcza swoją nazwę dwukolorowemu kapturowi (biały i brązowy) mnichów kapucynów.

Składniki:

- 1 czarna kapsułka espresso (40 ml)
- 50 do 80 ml mleka pełnotłustego
- kakao w proszku do dekoracji (według upodobania)

Przyrządzanie:

1. Zaparzyć espresso we wstępnie podgrzanej filiżance do kawy lub cappuccino.
2. Spienić mleko.
3. Do espresso dolać płynnego, gorącego mleka.
4. Łyżką stołową nałożyć na espresso dużą porcję sztywnej pianki z mleka.
5. Posypać piankę małą ilością kakao w proszku i natychmiast podawać cappuccino.

Coffee Mocha

Amerykański wariant kawy z czekoladą.

Składniki:

- 1 czarna kapsułka espresso (40 ml)
- 100 do 120 ml mleka pełnotłustego
- 20 do 30 ml syropu czekoladowego
- kakao w proszku do dekoracji (według upodobania)

Przyrządzanie:

1. Zaparzyć espresso we wstępnie podgrzanym kubku.
2. Dodać syrop czekoladowy według upodobania i wymieszać. Jeśli nie mają Państwo syropu czekoladowego, można wymieszać również kakao w proszku z cukrem.
3. Spienić mleko.
4. Napełnić filiżankę gorącym mlekiem i nakryć porcją pianki z mleka.
5. Piankę z mleka posypać kakao w proszku.

Latte Macchiato

Wielowarstwowa przyjemność jest w modzie.

Składniki:

- 1 czarna kapsułka espresso (40 ml)
- 100 do 120 ml mleka pełnotłustego

Przyrządzanie:

1. Napełnić wysoką, cienką szklankę w połowie zimnym mlekiem. Szklanka musi mieścić się pod pojemnikiem na kapsułkę.
2. Spienić mleko w szklance. Gdy mleko jest ciepłe i wytworzyła się wystarczająca ilość pianki, pianka z mleka jest gotowa. W celu szybkiego schłodzenia do temperatury przyrządzania espresso należy postępować w sposób opisany w punktach 8. do 10. rozdziału „Po spienieniu – spuszczenie pary”.
3. Zaparzyć porcję espresso bezpośrednio do szklanki. Efekt wielowarstwowy powstaje samoczynnie. Szklankę podawać z długą łyżką do mieszania.

Wariant: Wlać 20 do 30 ml syropu karmelowego do szklanki. Spienić mleko w osobnym naczyniu. Dodać mleko oraz piankę z mleka do syropu. Kontynuować od punktu 3.

