

Kávékülönlegességek készítése

A következő kávékülönlegességekhez szüksége lesz:

- habosított tejszín és
- frissen elkészített eszpresszó.

Eszpresszó macchiato

Egy „foltos” eszpresszó a sietős ínycsenek.

Hozzávalók:

- 1 fekete eszpresszó kapszula (40 ml)
- 1 - 2 evőkanál teljes tej

Elkészítés:

1. Készítsen egy eszpresszót egy előmelegített eszpresszó csészébe.
2. Habosítsa fel a tejet.
3. Kanalanként adja hozzá a kávéhoz a tejhabot úgy, hogy az eszpresszó „foltos” (olaszul: macchiato) legyen.

Cappuccino

Ez a kávéfajta az eszpresszó specialitások klasszikusa, amely nevét a kapucinus szerzetesek fehér és barna csuklyájáról kapta.

Hozzávalók:

- 1 fekete eszpresszó kapszula (40 ml)
- 50 - 80 ml teljes tej
- kakaópor a díszítéshez (ízlés szerint)

Elkészítés:

1. Készítsen eszpresszót egy előmelegített kávé- vagy cappuccino csészébe.
2. Habosítsa fel a tejet.
3. Töltsön forró tejet az eszpresszóhoz.
4. Tegyen egy evőkanállal egy nagy adag kemény tejhabot az eszpresszóra.
5. Szórja meg a tejhabot egy kevés kakaóporral, és a cappuccinót azonnal szervírozza.

Coffee mocha

A csokoládés kávé amerikai változata.

Hozzávalók:

- 1 fekete eszpresszó kapszula (40 ml)
- 100 - 120 ml teljes tej
- 20 - 30 ml csokoládészirup
- kakaópor a díszítéshez (ízlés szerint)

Elkészítés:

1. Készítsen eszpresszót egy előmelegített pohárba.
2. Ízlés szerint adjon hozzá csokoládészirupot, és keverje el. Ha nincs otthon csokoládészirup, használhat helyette cukorral összekevert kakaóport is.
3. Habosítsa fel a tejet.
4. Töltsön forró tejet a pohárba, és tegyen a tetejére egy szép tejhabspakát.
5. Szórja meg a tejhabspakát kakaóporral.

Latte macchiato

Ez a többretegű különlegesség mostanában nagyon divatos.

Hozzávalók:

- 1 fekete eszpresszó kapszula (40 ml)
- 100 - 120 ml teljes tej

Elkészítés:

1. Töltsön meg félig egy magas, karcsú poharat hideg tejjel. Ügyeljen arra, hogy a pohár beférjen a készülék kapszulatartója alá.
2. Habosítsa fel a tejet a pohárban. Amikor a tej felmelegedett, és kellően felhabosodott, elkészült a tejhab. Járjon el „A gőz kiengedése habosítás után” című fejezet 8 - 10. pontjaiban leírtak szerint, hogy gyorsan lehűtse a készüléket eszpresszó készítéséhez.
3. Készítsen eszpresszót közvetlenül a pohárba. Az italok mindenféle beavatkozás nélkül rétegesen fognak elhelyezkedni. Hosszú nyelvű kanállal tálalja az italt, hogy meg lehessen keverni.

Változat: Tegyen 20-30 ml karamellszirupot a pohárba. Melegítse és habosítsa fel a tejet egy külön edényben, és öntse a tejet és a tejhabot a sziruphoz. Majd folytassa a 3. ponttal.

