

Príprava kávových špecialít

Na prípravu nasledovných kávových špecialít potrebujete:

- napenené mlieko a
- čerstvo zaparené espresso

Espresso macchiato

„Flákaté“ espresso pre uponáhľaných labučníkov.

Prísady:

- 1 čierna kapsula na espresso (40 ml)
- 1 až 2 polievkové lyžice plnotučného mlieka

Príprava:

1. Pripravte espresso do predhriatej šálky na espresso.
2. Napeňte mlieko.
3. Po lyžičkách pridávajte napenené mlieko, aby espresso dostalo „flákatý“ (po taliansky macchiato) vzhľad.

Kapučino

Klasika medzi špecialitami z espressa, ktorá za svoj názov pre dvojfarebnú kapučnu (bielu a hnedú) vďačí kapucínskym mníchom.

Prísady:

- 1 čierna kapsula na espresso (40 ml)
- 50 až 80 ml plnotučného mlieka
- kakaový prášok na dekoráciu (podľa chuti)

Príprava:

1. Pripravte espresso do predhriatej šálky na kávu alebo kapučino.
2. Napeňte mlieko.
3. Naplňte espresso tekutým horúcim mliekom.
4. Dajte na espresso veľkú porciu tuhej mliečnej peny polievkovou lyžicou.
5. Posypte mliečnu penu trochou kakaového prášku a kapučino ihneď podávajte.

Coffee mocha

Americká variácia čokoládovej kávy.

Prísady:

- 1 čierna kapsula na espresso (40 ml)
- 100 až 120 ml plnotučného mlieka
- 20 až 30 ml čokoládového sirupu
- kakaový prášok na dekoráciu (podľa chuti)

Príprava:

1. Pripravte espresso do predhriateho pohára.
2. Dodajte čokoládový sirup podľa chuti a zamiešajte. Ak nemáte čokoládový sirup, môžete pomiešať aj kakaový prášok s cukrom.
3. Napeňte mlieko.
4. Naplňte pohár horúcim mliekom a na vrch dodajte peknú porciu mliečnej peny.
5. Posypte mliečnu penu kakaovým práškom.

Latte macchiato

Niekoľko vrstiev skutočného pôžitku je vždy v móde.

Prísady:

- 1 čierna kapsula na espresso (40 ml)
- 100 až 120 ml plnotučného mlieka

Príprava:

1. Naplňte vysoký tenký pohár do polovice studeným mliekom. Pohár sa musí zmestiť pod držiak na kapsuly v prístroji.
2. Napeňte mlieko v pohári. Keď je mlieko teplé a vytvorilo sa dostatočné množstvo peny, mliečna pena je hotová. Pre rýchle vychladenie na prípravu espressa postupujte, ako je uvedené v odseku „Po napnení - vypustenie pary“ v bodoch 8. až 10.
3. Pripravte espresso priamo do pohára. Vrstvený efekt vznikne sám od seba. Podávajte v pohári s lyžičkou s dlhou rúčkou na miešanie.

Variant: Pridajte do pohára 20 až 30 ml karamelového sirupu. Mlieko napeňte v osobitnej nádobe a do sirupu pridajte mlieko a mliečnu penu. Postupujte ďalej podľa bodu 3.

