

Özel kahveler hazırlama

Aşağıdaki kahve spesiyaliteleri için gerekenler:

- köpürtülmüş süt ve
- taze demlenmiş espresso

Espresso macchiato

Acelesi olan keyifçiler için "benekli" espresso

Malzemeler:

- 1 siyah espresso kapsülü (40 ml)
- 1 ila 2 yemek kaşığı tam yağlı süt

Hazırlanışı:

1. Önceden ısıtılmış bir fincanda espresso hazırlayın.
2. Sütü köpürtün.
3. Süt köpüğünü yemek kaşığıyla ekleyerek espressonun "benekli" görünmesini sağlayın (İtal. macchiato).

Cappuccino

Özel espressolar arasında bir klasiktir. İsmi Kapuçin rahiplerinin iki renkli kapşonlarından (beyaz ve kahverengi) almıştır.

Malzemeler:

- 1 siyah espresso kapsülü (40 ml)
- 50 ila 80 ml tam yağlı süt
- Süslemek için kakao tozu (zevkinize göre)

Hazırlanışı:

1. Önceden ısıtılmış bir kahve veya cappuccino fincanında espresso hazırlayın.
2. Sütü köpürtün.
3. Espresso suyu, sıcak sütle doldurun.
4. Bir yemek kaşığıyla katı büyük bir köpük katmanını espressonun üzerine koyun.
5. Köpük katmanına biraz kakao tozu serpin ve cappuccinoyu derhal servis yapın.

Coffee mocha

Çikolatalı kahvenin Amerikan versiyonu.

Malzemeler:

- 1 siyah espresso kapsülü (40 ml)
- 100 ila 120 ml tam yağlı süt
- 20 ila 30 ml çikolata sosu
- Süslemek için kakao tozu (zevkinize göre)

Hazırlanışı:

1. Önceden ısıtılmış bir fincanda espresso hazırlayın.
2. İsterseniz çikolata sosu ekleyip karıştırın. Çikolata sosunuz yoksa şeker ile kakao tozu karıştırabilirsiniz.
3. Sütü köpürtün.
4. Fincanı sıcak sütle doldurun ve güzel bir süt köpüğü tabakası oluşturun.
5. Süt köpüğünün üzerine kakao tozu serpin.

Latte macchiato

Bu çok katlı keyif içeceği şimdilerde çok rağbette.

Malzemeler:

- 1 siyah espresso kapsülü (40 ml)
- 100 ila 120 ml tam yağlı süt

Hazırlanışı:

1. Yüksek ve ince bir bardağı yarısına kadar sıvı, sıcak sütle doldurun. Bardak makinenin kapsül tutucusunun altına sığabilmelidir.
2. Bardaktaki sütü köpürtün. Süt ısındığında ve yeterli köpük elde edildiğinde, süt köpüğü hazırdır. Espresso hazırlamak üzere hızlı soğutmak için „Köpürttükten sonra buhar tahliyesi“ bölümünde açıklandığı gibi 8 - 10'cu maddeye kadar bakın.
3. Doğrudan bardağın içinde espressoyu hazırlayın. Katman efekti kendiliğinden oluşur. Bardağı uzun saplı bir kaşıkla karıştırarak servis yapın.

Versiyon: Bardağa 20 ila 30 ml kadar karamel şurubu doldurun. Sütü ayrı bir kaptaki köpürtün ve sütü ve köpüğü şuruba ilave edin. 3. adımda olduğu gibi devam edin.

