

Příprava kávových specialit

Pro přípravu následujících kávových specialit budete potřebovat:

- napěněné mléko a
- čerstvě spařené espresso

Espresso Macchiato

„Skvrnité“ espresso pro uspěchané milovníky kávy.

Přísady:

- 1 černá kapsle espresa (40 ml)
- 1 až 2 lžice plnotučného mléka

Příprava:

1. Spařte jedno espresso do předehřátého šálku na espresso.
2. Napěňte mléko.
3. Napěněné mléko přidávejte po lžících tak, aby espresso vypadalo „skvrnité“ (ital. macchiato).

Cappuccino

Klasická specialita na bázi espresa, která za svůj název vděčí dvoubarevné, bílo-hnědé kapuci mnichů kapucínů.

Přísady:

- 1 černá kapsle espresa (40 ml)
- 50 až 80 ml plnotučného mléka
- kakaový prášek na ozdobení (podle chuti)

Příprava:

1. Spařte jedno espresso do předehřátého šálku na kávu nebo cappuccino.
2. Napěňte mléko.
3. Doplňte espresso tekutým, horkým mlékem.
4. Polévkovou lžící posadíte na espresso velký kopeček tuhé mléčné pěny.
5. Pěnovou čepici posypte trochou kakaového prášku a cappuccino ihned podávejte.

Coffee Mocha

Americká varianta čokoládové kávy.

Přísady:

- 1 černá kapsle espresa (40 ml)
- 100 až 120 ml plnotučného mléka
- 20 až 30 ml čokoládového sirupu
- kakaový prášek na ozdobení (podle chuti)

Příprava:

1. Spařte jedno espresso do předehřátého hrnku.
2. Podle chuti přidejte čokoládový sirup a zamíchejte. Když nemáte čokoládový sirup, můžete smíchat také kakaový prášek s cukrem.
3. Napěňte mléko.
4. Hrněk naplňte horkým mlékem a přidejte pěknou čepici z mléčné pěny.
5. Čepici z mléčné pěny posypte kakaovým práškem.

Latte Macchiato

Velmi módní pochoutka z několika vrstev.

Přísady:

- 1 černá kapsle espresa (40 ml)
- 100 až 120 ml plnotučného mléka

Příprava:

1. Naplňte vysokou, úzkou sklenici do poloviny studeným mlékem. Sklenice se musí vejít pod držák kapslí kávovaru.
2. Napěňte mléko ve sklenici. Jakmile je mléko teplé a vytvořilo se dost pěny, je mléčná pěna hotová. K rychlému zchlazení přístroje k přípravě espresa postupujte tak, jak je popsáno v kapitole „Vypuštění páry po napěnění mléka“, bod 8. až 10.
3. Spařte jedno espresso přímo do sklenice. Efekt oddělených vrstev přitom vznikne sám. Podávejte ve sklenici s dlouhou lžičkou k zamíchání.

Varianta: Do sklenice nalijte 20 až 30 ml karamelového sirupu. V jiné nádobě napěňte mléko a přidejte mléko a mléčnou pěnu k sirupu. Pokračujte tak, jak je popsáno v bodě 3.

