

FIVE FAVOURITE CLASSICS

COFFEE GUIDE

Espresso

ESPRESSO

Klasické a pravé espresso existuje jen jedno. Espresso je jen takový ten malý šálek, naplněný do poloviny. Espresso připravujeme z 8 gramů umleté kávy, má obsah 25 - 35 ml a teče 20 - 30 vteřin.

Cappuccino

CAPPUCCINO

Cappuccino připravujeme z espressa a našlehaného plnotučného mléka. Mléčnou pěnu důkladně rozmícháme a nalijeme ji do espressa. Cappuccino má mít 1 - 2 cm vysokou, krásnou a jemnou pěnu bez bublinek.

Caffé macchiato

CAFFÉ MACCHIATO

V překladu z italštiny znamená macchiato skvrnitý nebo s trochou mléka. Tento název vystihuje opravdu jen ten jeden a správný nápoj. Caffé macchiato je espresso s trochou mléčné pěny.

Caffé latte

CAFFÉ LATTE

Pravé caffè latte se připravuje do velkého šálku a má méně pěny. Další možnost je caffè latte macchiato, které se skládá z jemné mléčné pěny (2 - 3 cm), espressa a teplého mléka. Připravujeme ho do vysoké sklenice o obsahu 0,3l.

Frappé

FRAPPÉ

Můžete připravit jak z instantní kávy, tak z espressa. Do mixovací nádoby dejte tři kostky ledu, 150 ml mléka a poté přidejte kávu. Všechno společně umixujte. Pokud rádi sladíte, tak přidejte cukr nebo sirup do nádoby před mixováním.