





French Press

French Press je jednoduchý a efektivní způsob přípravy kávy, který umožňuje plně využít chuť a aroma kávových zrn.

Ingredience






- Kávová zrna (hrubě mletá)
 - Horká voda (94–96°C)
 - French Press
-


1. Předeřtí & mletí kávy

- **Předeřte French Press** horkou vodou.
 Pomáhá udržet správnou teplotu při extrakci.
 - **Namelte kávová zrna na hrubo.**
 Hrubé mletí je klíčové pro správnou chuť.
-  **Tip:** Hrubé mletí zabraňuje přeextrakci a hořkosti.
- **Nasypte kávu do French Pressu.**
 - **Připravte vodu** v rychlovarné konvici.
 Jakmile začne vřít, vypněte ji a nechte odstát 1 minutu.

 **Ideální teplota:** 94–96°C

2. Louhování & servírování

- **Pomalu zalijte kávu vodou.** 
- **Promíchejte** lžící nebo speciálním nástrojem. 
- **Nastavte časovač na 4 minuty.** 
Nechte kávu louhovat bez míchání.
- **Stiskněte píst French Pressu dolů.** 
- **Ihned nalijte kávu do šálku.** 

 **Varování:** Nenechávejte kávu ve French Pressu, jinak bude příliš silná a hořká.

Vietnamská káva

Vietnamská káva je výrazná, sladká a silná díky kondenzovanému mléku a specifickému způsobu přípravy.

Ingredience

- ☕ Středně hrubě mletá káva (2 lžíce)
- 🥛 Slazené kondenzované mléko
- 💧 Vroucí voda (2–3 oz / cca 60–90 ml)
- 🧊 Led (volitelné)
- 🛠️ Kávovar Phin

1. Příprava kávovaru & mléka

- **Připravte kávovar Phin.** 🛠️
- **Vložte filtr a přidejte kondenzované mléko do šálku.** 🥛
- **Umístěte kávovar na šálek.**

i Tip: Kondenzované mléko lze přidat i až po překapání.

2. Příprava kávy & filtrování

- **Nasypte 2 lžíce středně hrubě mleté kávy do kávovaru.** ☕
- **Pomalu přilijte 2-3 oz vroucí vody.** 💧

i NOTE

1 oz = cca 29,57 ml

- **Nechte kávu kapat do šálku.** ⌚

💡 Tip: Pro silnější kávu použijte více kávy.

3. Rychlost & doba kapání

- **Káva by měla kapat 4-5 minut.** ⌚

⚠ **Varování:** Pokud káva kape příliš rychle, přidejte více kávy. Pokud příliš pomalu, přidejte více vody.

4. Dokončení & servírování

- **Kávu promíchejte.** 🥄
- **Podávejte teplou nebo s ledem.** 🧊






TIP

Led dodá nápoji osvěžující chuť.



Pumpkin Spice

Chuť je velmi podobná příchuti ze Starbucks pumpkin spice.

Ingredience




-  Mléko
 -  Caro (káva bez kofeinu) od Nestle
 -  Skořicový cukr
 -  Med
 -  Šlehačka
-


1. Ohřátí mléka

- **Naplnit polovinu hrnku mlékem.** 
- **Ohřát mléko v mikrovlnné troubě.**  Pomáhá dosáhnout správné teploty pro míchání.



 **Tip:** Mléko neohřívejte příliš dlouho, aby se nespálilo.

2. Smíchání ingrediencí

- **Přidat 1 polévkovou lžici Caro (kávy bez kofeinu).** 
- **Přidat 1 polévkovou lžici medu.** 
- **Přidat skořicový cukr dle chuti.** 

 **Tip:** Skořicový cukr můžete nahradit směsí skořice a třtinového cukru.

3. Zamíchání & servírování

- **Vše důkladně zamíchat.** 
- **Přidat šlehačku navrch.** 

 **Varování:** Nápoj podávejte ihned, aby si zachoval krémovou konzistenci.