

PHILIPS

Coffee

Inspirujące przepisy
Marcina Kozickiego

Odkryj
Świat kawy
z Philips



Marcin Kozicki

Barista, Head Trainer, Julius Meinl Polska

Dzień dobry,

jestem profesjonalnym baristą, ale kawa jest dla mnie czymś więcej niż pasją. Jest nieodłącznym elementem mojego życia, który kryje w sobie tak wiele.

W zależności od regionu pochodzenia, procesu obróbki ziaren, sposobu jej wypalenia i - co najważniejsze - metody parzenia, kawa pozwala cieszyć się dziesiątkami różnych aromatów od orzechów, czekolady, przez owoce, aż po nuty kwiatowe.

To sprawia, że nieustannie chcę odkrywać nowe smaki i zapachy oraz zachęca do eksperymentowania poprzez dodawanie różnych składników, które mogą z kawą świetnie współpracować lub podkreślić smak, na którym mi zależy.

**Zapraszam Państwa do poznania nowych aromatów
i smaków kawy. Odkryjmy razem choć część świata kawy.**



Spis treści

Malinowa mocha	4
Różane latte macchiato	5
Miodowo - lawendowa kawa na zimno	6
Espresso z powidłami i białą czekoladą	7
Latte dyniowa	8
Czekoladowo wiśniowa latte	9
Espresso tonic	10
Zamrożona wanilia	11
Café bombón	12
Frappe truskawkowe	13
Czekoladowe frappe z bananem	14
Migdałowa mokka	15
Sweet cherry	16
Gruszka z wanilią	17
Chili mango	18
Peppermint chai latte	19
Spiced raspberry	20
Jaśminowe espresso	21

Malinowa mocha

Składniki:

- 20 ml roztopionej czekolady
- 20 ml syropu malinowego
- latte macchiato

Przygotowanie:

Na spód ulubionego kubka dodaj czekoladę i wlej syrop malinowy. Następnie podstaw kubek pod ekspres i przygotuj latte macchiato. Wierzch kawy możesz udekorować sosem czekoladowym lub roztopioną czekoladą.

Smacznego!



Różane latte macchiato

Składniki:

- 200 ml mleka
- 2 łyżki suszonych płatków róż
- kawa latte macchiato
- 1 łyżeczkę miodu (opcjonalnie)

Przygotowanie:

W niewielkim garnku podgrzej mleko i suszone płatki róż, gotuj około 8–10 min. Następnie wyłącz płomień, przykryj pokrywką i pozostaw na kolejne 10min. Przy pomocy sitka pozbądź się płatków róż. Wlej mleko różane do pojemnika na mleko i przygotuj latte macchiato. Jeśli lubisz słodką kawę, możesz dodać łyżeczkę miodu. Do dekoracji możesz wykorzystać 2-3 płatki róż.

Smacznego!



Miodowo - lawendowa kawa na zimno

Składniki:

- podwójne espresso
- 200ml mleka
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki suszonej lawendy
- 1 łyżeczka miodu
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki ekstraktu waniliowego
- kostki lodu

Przygotowanie:

W niewielkim garnku połącz mleko i suszoną lawendę, dodaj miód, ekstrakt waniliowy i zagotuj całość do około 60 stopni C. Po osiągnięciu tej temperatury gotuj na małym ogniu przez około 2-3 minuty. Następnie wyłącz płomień, przykryj pokrywką i pozostaw na kolejne 10min.

Pozostaw do ostudzenia i umieść w lodówce.

Wysoką szklankę uzupełnij lodem do przynajmniej $\frac{3}{4}$ wysokości, bezpośrednio na kostki lodu zaparz podwójne espresso. Dopełnij lawendowym mlekiem, odcedzając je przy pomocy gęstego sitka.

Smacznego!



Espresso z powidłami i białą czekoladą

Składniki:

- espresso z dodatkowym ristretto
- 1 łyżeczka powideł śliwkowych
- mus z białej czekolady:
 - 500ml śmietany 30%
 - 10 kostek białej czekolady

Przygotowanie:

Przepis na mus z białej czekolady: Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej razem ze 100ml śmietany kremówki, podgrzewaj tylko do momentu rozpuszczenia, wymieszaj, aby składniki się połączyły. Odstaw do wystudzenia. W międzyczasie ubij pozostałą część śmietanki (400ml) mikserem, aż będzie gęsta. Dodawaj po łyżce do ostudzonej białej czekolady i dokładnie wymieszaj. Do filiżanki lub niewielkiej szklaneczki dodaj powidła śliwkowe (ważne, aby były zmiksowane na jednolitą, gładką masę). Na powidłach ułóż mus z białej czekolady i przygotuj espresso z dodatkowym ristretto.

Smacznego!



Latte dyniowa

Składniki:

- espresso
- 150ml mleka
- 20ml syropu dyniowego
- bita śmietana do ozdoby



Przygotowanie:

Na spód szklanki wlej syrop smakowy.
Następnie w dzbanku spień mleko
i wlej po łyżce do szklanki, tworząc warstwy.
Zaparz espresso i wlej ostrożnie
na powierzchnię spienionego mleka.
Udekoruj bitą śmietaną.

Smacznego!

Czekoladowo wiśniowa latte

Składniki:

- espresso
- 200ml mleka
- 10ml płynnej czekolady
- 20ml syropu smakowego wiśniowego
- kakao do ozdoby

Przygotowanie:

Do szklanki wlej czekoladę, syrop wiśniowy i dokładnie wymieszaj.

Następnie w dzbanku spień mleko i wlej po łyżce do szklanki, tworząc warstwy.
Zaparz espresso i wlej ostrożnie na powierzchnię spienionego mleka.
Kawę możesz ozdobić kakao w proszku.

Smacznego!



Espresso tonic

Składniki:

- 30-40ml espresso
- 150ml tonic
- kostki lodu
- limonka lub inne owoce

Przygotowanie:

Do szklanki wrzuć plaster limonki, kostki lodu i wlej tonic.

Następnie zaparz espresso do dzbanuszka i wlej ostrożnie do szklanki. Przed wypiciem dokładnie wymieszaj.

Smacznego!



Zamrożona wanilia

Składniki:

- espresso
- 100 ml mleka
- 2 gałki lodów waniliowych
- 3-4 kostki lodu
- bita śmietana

Przygotowanie:

Przygotuj espresso, możesz je osłodzić do smaku.
Następnie do shakera wsyp kostki lodu,
wlej 100 ml mleka, kawę i 1 gałkę lodów waniliowych.
Mocno wstrząsnij shakerem przez około 15 sekund.
Następnie przelej do szklanki,
wrzuć drugą gałkę lodów i udekoruj bitą śmietaną.

Smacznego!



Café bombón

Składniki:

- espresso
- 20ml mleka skondensowanego

Przygotowanie:

Do niewielkiej, przezroczystej szklanki wlać mleko skondensowane. Następnie po łyżeczce wlać espresso. Przed wypiciem dokładnie wymieszaj.

Smacznego!



Frappe truskawkowe

Składniki:

- 5 truskawek do zmiksowania na gładko
- 100 ml mleka
- 1 gałka lodów waniliowych
- podwójne espresso / czarna kawa
- 5-6 kostek lodu

Przygotowanie:

Truskawki, lody waniliowe, mleko i parę kostek lodu zmiksuj do uzyskania gładkiego, puszystego musu. Do szklanki wlej espresso bądź czarną kawę ze świeżo mielonych ziaren, a następnie przełóż wcześniej przygotowany mus. Jako dekoracji możesz użyć bitej śmietany i truskawek!

Smacznego!



Czekoladowe frappe z bananem

Składniki:

- ½ banana
- 20ml miodu
- 1 gałka lodów czekoladowych
- podwójne espresso / czarna kawa
- 5-6 kostek lodu

Przygotowanie:

Do przygotowania tego Frappe potrzebna jest czarna kawa z mieszanki charakteryzującej się niską kwasowością i czekoladowym posmakiem.

W szklance zaparz podwójne espresso.

Następnie w drugim naczyniu zmiksuj razem połówkę banana, miód i lody czekoladowe.

Do espresso dodaj kostki lodu i zalej je przygotowaną mieszanką. Wierzch kawy możesz ozdobić startymi płatkami czekolady.

Smacznego!



Migdałowa mokka

Składniki:

- 10 ml syropu migdałowego
- 150 ml mleka
- 10 ml sosu czekoladowego / 6 kostek rozpuszczonej czekolady deserowej
- espresso / czarna kawa
- bita śmietana
- płatki migdałów do dekoracji

Przygotowanie:

Do przygotowania tego pysznego drinka kawowego potrzebujesz espresso za świeżo mielonych ziaren. Na spód szklanki wlej sos czekoladowy lub roztopioną czekoladę, a następnie mleko. W tym samym naczyniu zaparz espresso, dodaj syrop migdałowy i delikatnie wymieszaj. Kawę można przyozdobić bitą śmietaną i płatkami migdałowymi.

Smacznego!



Sweet cherry

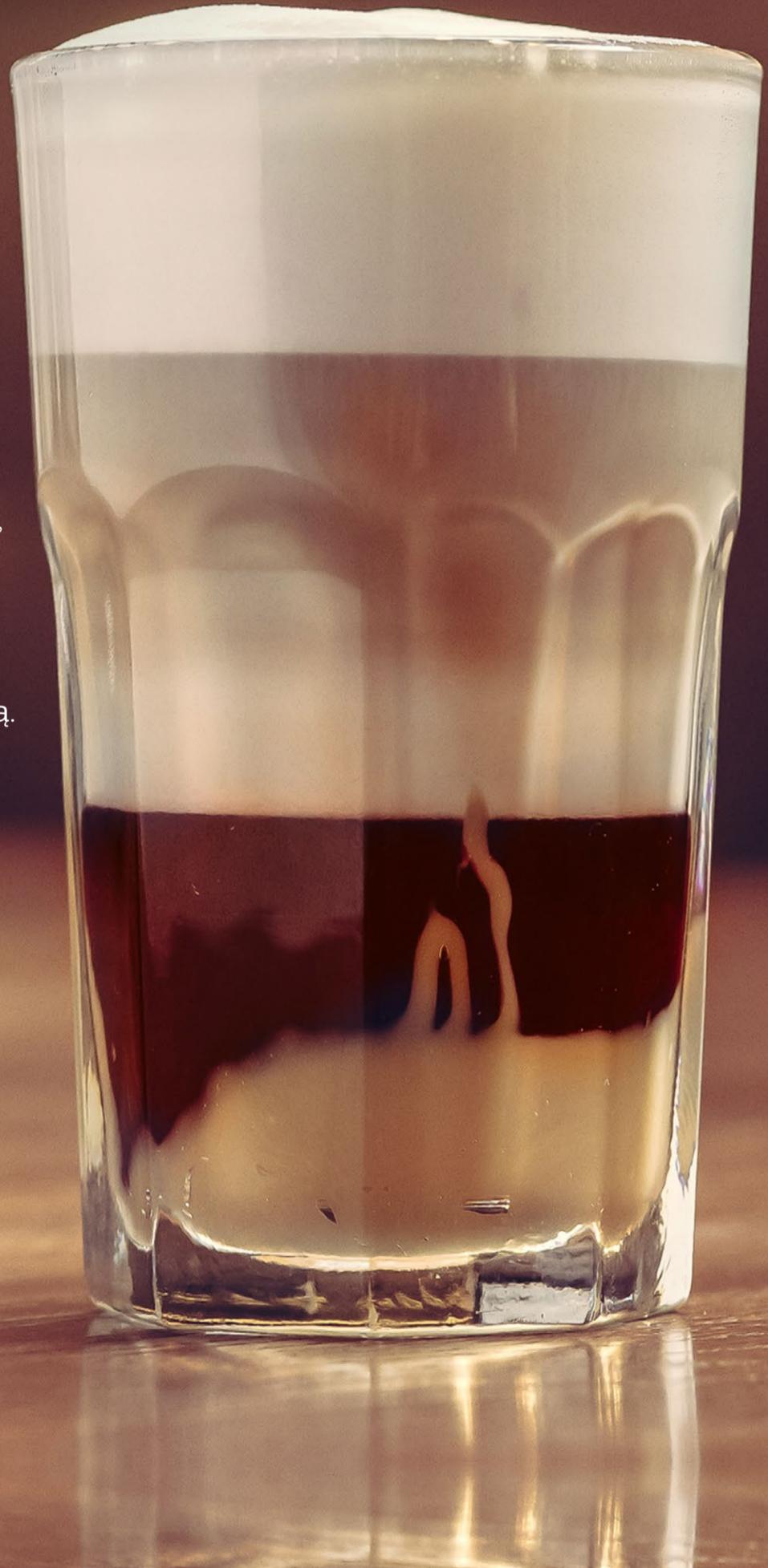
Składniki:

- 7ml syropu wiśniowego / 2 łyżki konfitury wiśniowej
- 150ml mleka
- 10ml sosu z białej czekolady / 6 kostek rozpuszczonej białej czekolady
- podwójne espresso / czarna kawa
- 5-6 kostek lodu

Przygotowanie:

Z jednej strony orzeźwiająca kwasowość wiśni,
z drugiej słodka biała czekolada,
a to wszystko połączone z pobudzającym espresso.
Do blendera dodaj 5-6 kostek lodu, mleko, syrop wiśniowy,
sos z białej czekolady i na koniec dodaj świeżo zaparzone espresso albo czarną kawę. Całość miksuujemy
do uzyskania gęstej konsystencji i przelewamy do szklanki.
Jeśli masz ochotę, to możesz użyć naturalnych składników
- rozpuść białą czekoladę i dodaj do niej konfiturę wiśniową.
Zmiksuj, aż wszystkie składniki będą
dokładnie rozdrobnione i połączone.

Smacznego!



Gruszka z wanilią

Składniki:

- 10ml syropu waniliowego
- 1 łyżeczka musu z gruszki
- 2 gałki lodów waniliowych
- 50ml mleka
- espresso / czarna kawa

Przygotowanie:

Do metalowego dzbanuszka wlej syrop o smaku wanilii, bezpośrednio do tego naczynia zaparz espresso, a następnie je ostudź (np. wstaw dzbanuszek do pojemnika z kostkami lodu). Do kieliszka dodaj niewielka porcję musu z gruszki o gładkiej konsystencji i połącz go ze schłodzonym espresso.

Jeśli masz syfon do bitej śmietany, możesz użyć go do zrobienia „chmurki” z lodów waniliowych.

Wrzuć kilka porcji lodów waniliowych do syfonu i dolej niewielką ilość mleka, później postępuj tak samo jak w przypadku przygotowania bitej śmietany. „Chmurkę” nałoż na wierzch napoju kawowego.

Smacznego!



Chili mango

Składniki:

- 1/3 mango w puszce / pół świeżego mango (do przygotowania musu)
- szczypta chili
- 150 ml spienionego, ciepłego mleka
- espresso / czarna kawa

Przygotowanie:

Mus z mango sprawia, że smak staje się unikalny, dodaj tam niewielką ilość chilli, a efekt będzie piorunujący. Jeśli wolisz możesz użyć syropu smakowego do kaw o smaku chilli.

Do musu z mango i chilli należy oczywiście dodać espresso, podwójną porcję. Na sam koniec dodajemy aksamitnie gładkie spienione mleko.

Smacznego!



Peppermint chai latte

Składniki:

- 20g Drink me Chai Peppermint®
- 200ml mleka
- 10ml sosu czekoladowego
- espresso

Przygotowanie:

Aby rozkoszować się smakiem tej niepowtarzalnej kawy przygotuj espresso i połącz je z mlekiem oraz Drink me Chai Peppermint.

Wierzch napoju polej sosem czekoladowym i ciesz się rozgrzewającą kawą z mieszanką korzennych przypraw oraz delikatnej nuty pieprzowej mięty.

Smacznego!



Spiced raspberry

Składniki:

- 20g Drink me Chai Spiced®
- 200ml mleka
- 7,5ml syropu malinowego
- espresso

Przygotowanie:

Mleko wlej do metalowego dzbanka do spieniania mleka i dodaj do niego porcję Drink me Chai Spiced® oraz syrop malinowy. Dokładnie rozmieszaj przy pomocy łyżki lub mieszadłka, tak aby uzyskać jednolitą konsystencję. Następnie spień całość. Zaparz espresso do dużej filiżanki i połącz wszystko razem.

Smacznego!



Jaśminowe espresso

Składniki:

- 1 pomarańcza
- 50ml wody
- 3 łyżeczki melasy trzcinowej
- 100 ml naparu
z zielonej herbaty jaśminowej
- espresso

Przygotowanie:

Zarówno kawa jak i herbata zawierają przeciutleniacze, więc dlaczego nie połączyć ich sił?

Obierz pomarańczę, pokrój ją w kostkę i wrzuć je do małego garnka, dodaj niewielką ilość wody i melasę.

Gotuj wszystko kilka minut, aż do uzyskania soku z pomarańczy.

W międzyczasie zaparz zieloną herbatę jaśminową.

Następnie przelej ją oraz wywar z pomarańczy do odpowiedniego naczynia (kieliszek lub mała szklanka), i dodaj espresso, którego kwasowość i melasowa słodycz idealnie połączy się z herbatą i pomarańczą.

Smacznego!



