

A woman in a shiny silver top and blue skirt stands in a cafe, smiling and holding a wooden tray with two cups of coffee. In the foreground, the blurred profiles of two people are seated at a table. The background features a wooden wall and shelves with jars.

PHILIPS

Coffee

Inspirujące przepisy
Marcina Kozickiego
baristy z Warsaw
School of Coffee

Odkryj
Świat kawy
z Philips

Dzień Dobry,

jestem profesjonalnym baristą, ale kawa jest dla mnie nawet
czegoś 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.

Sprawia to, że mam nieustanną chęć odkrywania nowych
smaków i zapachów oraz skłania do eksperymentowania poprzez
dodawanie różnych składników, które mogą z nią świetnie
współgrać lub podkreślić smak, na którym mi zależy.

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

Marcin Kozicki

Barista, Head Trainer, Warsaw School of Coffee



Spis treści

Frappe Truskawkowe	4
Czekoladowe frappe z bananem	5
Migdałowa Mokka	6
Sweet cherry	7
Gruszka z wanilią	8
Chilli – mango	9
Peppermint Chai Latte	10
Spiced Raspberry	11
Jaśminowe Espresso	12
Czarna kawa z likierem pomarańczowym	13

Frappe Truskawkowe

Przepis na przedpołudniową kawę, która nie tylko pobudza, ale i orzeźwia!

5 truskawek do zмикsovania na gładko

100ml mleka

1 gałka lodów waniliowych

Podwójne espresso / czarna kawa

5-6 kostek lodu

Korzystajmy, póki jeszcze są... przepyszne, słodkie, soczyste truskawki, które swoim aromatem wprost kuszą do przygotowania orzeźwiającego Frappe na upalne dni. **Truskawki, lody waniliowe, mleko i parę kostek lodu** zmiksuj do uzyskania gładkiego, puszystego musu. Do szklanki wlej **aromatyczne podwójne espresso** bądź **czarną kawę** ze świeżo zmielonych ziaren, a następnie przełóż wcześniej przygotowany mus do szklanki, żeby uzyskać efekt kilku warstw (możesz też zmiksować wszystko razem).

Nie zapomnij również o dekoracji z bitej śmietany i truskawki!

Smacznego!



Czekoladowe Frappe z bananem

Pomysł na czekoladowe frappe z bananem.

1/2 banana

20ml miodu

1 gałka lodów czekoladowych

Podwójne espresso / czarna kawa

5-6 kostek lodu

To połączenie **banana, miodu i lodów czekoladowych** zawsze dobrze smakuje, a po dodaniu kostek lodu i zмиксовaniu wszystkich składników staje się niesamowicie orzeźwiające. Do przygotowania tego Frappe będziemy potrzebować **podwójne espresso** lub **czarną kawę** z mieszanki charakteryzującej się niską kwasowością i czekoladowym posmakiem.

Smacznego!



Migdałowa Mokka

Delikatna a zarazem czarująca w smaku.

10ml syropu migdałowego

150ml mleka

10ml sosu czekoladowego / 6 kostek rozpuszczonej
czekolady deserowej

Espresso / czarna kawa

Bitą śmietaną

Płatki migdałów do dekoracji

Do przygotowania tego pysznego drinka kawowego potrzebujesz espresso ze świeżo zmielonych ziaren. Jego niepowtarzalny smak zostanie podkreślony po dodaniu **syropu migdałowego** i **sosu czekoladowego** (jeśli nie masz sosu czekoladowego, możesz po prostu rozpuścić ok. 1/2 tabliczki czekolady). Całość dopełnij spienionym mlekiem i udekoruj bitą śmietaną oraz pokruszonymi migdałami.

Smacznego!



Sweet Cherry

Frappe z wiśnią i białą czekoladą?

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

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 miksujemy 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

Propozycja na dzisiaj to drink kawowy, podawany na zimno, na bazie espresso z połączeniem gruszki i wanilii.

10ml syropu waniliowego

1 łyżeczka musu z gruszki

2 gałki lodów waniliowych

50ml mleka

Espresso / czarna kawa

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 niewielką porcję **musu z gruszki** (musi być gładki, pozbawiony cząstek owoców) 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” nałóż na wierzch napoju kawowego.

Smacznego!



Chilli Mango

Umiarkowanie słodki, gładki w odczuciu, delikatnie pikantny, drink kawowy podawany na ciepło.

1/3 mango w puszcze / pół świeżego mango
(do przygotowania musu)

Szczypta chili

150ml spienionego, ciepłego mleka

Espresso / czarna kawa

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

Korzenna kawa z nutą mięty pieprzowej.

20g Drink Me Chai Peppermint®

200ml mleka

10ml sosu czekoladowego

Espresso

Ciepłe, spienione mleko, świeże espresso i **Drink Me Chai Peppermint®** – połączenie tych składników to propozycja na rozgrzewającą kawę z mieszanką korzennych przypraw i delikatną nutą pieprzowej mięty. Całość należy zwieńczyć **sosem czekoladowym**, aby rozkoszować się tym niepowtarzalnym smakiem kawy.

Smacznego!



Spiced Raspberry

Rozgrzewająca kawa na zimowe wieczory.

20g Drink Me Chai Spiced®

200ml mleka

7,5ml syropu malinowego

Espresso

Mleko wlej do metalowego dzbanka do spienienia mleka i dodaj do niego porcję Drink Me Chai Spiced® oraz syrop malinowy.

Dokładnie rozmieszaj przy pomocy łyżki lub mieszadła, tak aby uzyskać jednolitą konsystencję. Następnie spień całość.

Zaparz espresso do dużej filiżanki, i połącz wszystko razem.

Smacznego!



Jaśminowe Espresso

Espresso czy zielona herbata, a może łącznie?

1 pomarańcza

50ml wody

3 łyżeczki melasy trzcinowej

100ml naparu z zielonej herbaty jaśminowej

Espresso

Zarówno kawa jak i herbata zawierają przeciwutleniacze, 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!



Czarna kawa z likierem pomarańczowym

Pomarańczowa nuta.

15-20ml likieru pomarańczowego

Ciemne piwo

1 pomarańcza

100ml wody

3-4 łyżeczki cukru

Espresso / czarna kawa

Lód

Do szklanki lub większego kieliszka wypełnionego lodem wlej **schłodzone espresso** lub czarną kawę i dodaj **pomarańczowy likier**. Następnie pokrój pomarańczę na drobne kawałki, dodaj wodę, cukier i gotuj aż do uzyskania aromatycznego wywaru. Schłódź go i wlej do szklanki, a na koniec dodaj niewielką ilość **ciemnego piwa**, którego słód doda drinkowi karmelowej słodyczy.

Smacznego!



