

PHILIPS

Coffee

Odkryj
Świat kawy
z Philips



Inspirujące przepisy
Marcina Kozickiego

Marcin Kozicki

Barista, Head Trainer, Julius Meinl Polska

Dzień Dobry,

jestem profesjonalnym baristą, ale kawa jest dla mnie nawet 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.

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

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



Spis treści

Apple pie americano	4 - 5
Coconut matcha latte	6 - 7
Czekoladowe cappuccino ze słonym karmelem.....	8 - 9
Malinowa mocha	10 - 11
Różane latte macchiato	12 - 13
Miodowo - lawendowa kawa na zimno	14 - 15
Espresso z powidłami i białą czekoladą	16 - 17

Apple pie americano

Składniki:

- Kawa Americano
- Syrop szarlotkowy:
 - 1 szklanka soku jabłkowego 100%
 - ½ szklanki cukru brązowego
 - 1 łyżeczka soku z cytryny
 - 3-4 goździki
 - ¼ łyżeczki gałki muszkatołowej
 - szczypta kardamonu
 - ½ łyżeczkę ekstraktu waniliowego



Przygotowanie:

Do garnka wlewamy sok jabłkowy i dodajemy cukier. Gotujemy na niewielkim ogniu aż do rozpuszczenia się cukru. Następnie dodajemy przyprawy i sok z cytryny. Gotujemy jeszcze ok. 5-10 minut, a po ostygnięciu syrop przelewamy przez gęste sitko. Wlewamy syrop do ulubionej filiżanki i przygotowujemy americano.

Smacznego!



Coconut matcha latte

Składniki:

- 1 ½ łyżeczki matcha w proszku
- syrop kokosowy
- 200ml mleka (może być kokosowe)
- Podwójne espresso



Przygotowanie:

Do wysokiej szklanki wlewamy syrop kokosowy, a następnie dodajemy spienione mleko i całość dokładnie łączymy z matchą. Na koniec dodajemy świeżo zaparzone podwójne espresso.

Smacznego!



Czekoladowe cappuccino ze słonym karmelem

Składniki:

- Do przygotowania słonego karmelu:
 - 1 szklanka drobnego cukru
 - ½ szklanki śmietanki 30%
 - 80g masła
 - ½ łyżeczki soli
- 4-5 kostek gorzkiej czekolady
- Kawa cappuccino



Przygotowanie:

1) Słony karmel: na dno rondla wsypujemy cukier i podgrzewamy go na umiarkowanym ogniu aż się rozpuści. Gdy zacznie się rozpuszczać mieszamy cukier od czasu do czasu. Gdy cukier rozpuści się całkowicie i będzie miał brązowy kolor dodajemy masło i mieszamy do połączenia się składników, aż staną się jednolite.

Następnie ostrożnie dodajemy śmietankę i również mieszamy do uzyskania gładkiej konsystencji, dodajemy sól i dalej mieszając podgrzewamy całość około minuty. Zdejmujemy z ognia i przelewamy do słoiczka lub innego naczynia.

Sosu karmelowego jest więcej niż potrzebujemy do przygotowania naszej kawy, dzięki temu można wykorzystać go również do innych deserów.

2) Gdy masz już gotowy, lekko przestudzony, ale nadal leżący się słony karmel, możesz zacząć rozpuszczać gorzką czekoladę – w kąpieli wodnej lub bezpośrednio w garnuszku, na małym ogniu. Rozpuszczoną czekoladę wlewamy do filiżanki, dodajemy 2 łyżeczkę karmelu (może być więcej, wedle uznania) i bezpośrednio do tej filiżanki przygotowujemy cappuccino. Wierzch kawy możesz polać karmelem do ozdoby.

Przed wypiciem dokładnie wymieszaj wszystkie składniki.

Smacznego!



Malinowa mocha

Składniki:

- 20ml roztopionej czekolady
- 20ml 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:

- 200ml mleka
- 2 łyżki suszonych płatków róż
- Kawa Latte Macchiato
- 1 łyżeczka miodu (opcjonalnie)



Przygotowanie:

- 1) 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.
- 2) 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
- ½ łyżeczki suszonej lawendy
- 1 łyżeczka miodu
- ½ łyżeczki ekstraktu waniliowego
- kostki lodu



Przygotowanie:

- 1) 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.
- 2) 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:

- 1) Przepis na mus z białej czekolady: Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej razem ze 100ml śmietany kremówkii, 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.
- 2) 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!



