

Konsten att göra perfekt espressokaffe!

Det godaste kaffet är:

Svart som djävulen
Hett som helvetet
Rent som en ängel
Ljvt som kärleken

En espressomaskin är mycket mer än namnet. Den kan göra många olika drycker, både varma och kalla. Om du äger en espressomaskin har du, med lite kunskap och mycket fantasi, tillgång till en hel värld av smakupplevelser. I Italien är espresso traditionsrik kultur, en konst. De traditionella recepten skall följas till punkt och pricka för att kaffet skall bli bra.

Endast espressokaffe av hög kvalitet bör användas. Vilken blandning man väljer är personligt. Kaffedrinkar däremot, inbjuder till en lek med fantasi, smaker och nya upplevelser. Kaffe är tacksamt att blanda med likörer, frukter, mjölk, glass, grädde, choklad och kryddor. Det nya sättet att dricka kaffe är festligt och vitalt, fjärran från forna tiders puttrande kaffekanna med de obligatoriska 7 sorters kakorna.

Espresso drycker



Espresso

- Ca 7 gram malet, mörkt fylligt espressokaffe som bryggs till en kopp på 35-40 ml. Serveras i en espressokopp. Koppen bör förvärmas och vara av tjockt porslin.



Doppio

- Precis som det låter, två enkla espresson i en kopp.



Lungo

- En espresso gjord med mer vatten än vanligt, ca 70-80 ml.



Caffé Ristretto

- Ristretto betyder krympt eller kort. En koncentrerad espresso på 15-20 ml.



Macchiato

- Espresso (befläckad) med ångad mjölk på toppen. Serveras gärna i en espressokopp.



Con panna

- Espresso toppad med vispad grädde.

Lattedycker

Till lattedycker rekommenderas en mjölktemperatur mellan 65-70 gr C



Caffé Latte

- Innehåller mer mjölk än en cappuccino, med lite eller inget skum. Blanda en Espresso Lungo 70-80 ml med ångad mjölk 100-125 ml. Serveras i en stor kopp eller i ett glas.

I ett 30 cl glas får man öka mängden av både kaffe och mjölk. I ett 40 cl glas rekommenderar vi att man använder 2 Espresso Lungo samt 200-225ml mjölk.



Latte Macchiato

- 3 lager: 2 delar varm mjölk, 1 del skummad mjölk. Vänta ca 5-10 sekunder för separationsfasen. Lägg sedan i Espresso. Servera i högt glas.



Caffé Mocha

- 1 del Espresso, 1 del ångad mjölk, 1 del choklad. Servera i högt glas.

Cappuccino drycker

Till lattedrycker rekommenderas en mjölktemperatur mellan 65-70 gr C



Cappuccino

- Espresso med skummad mjölk. 1 del espresso, 1 del ångad mjölk, 1 del mjölkskum på toppen. Garneras med kanel, choklad eller kardemumma. Serveras i en cappuccinokopp. Ordet Cappuccino betyder "liten hätta eller huva". Man gör espresso med hätta av skum.



Cappuccino Scuro

- (mörk eller torr) Göres på lite mindre mjölk än vanligt.



Cappuccino Chiaro

- (ljus eller våt) Göres på en större andel mjölk än vanligt.



Café au Lait

- Lika delar mörkrostat vanligt bryggkaffe och varm mjölk, serverat i en café au Lait kopp eller cappuccino kopp.

Kylda kaffedrycker - Freddo



Cappuccino Freddo

- Kyld Cappuccino med is. Serveras i högt glas.



Caffé Freddo

- Kyld och sötad espresso med is. Serveras i högt glas.