



КНИГА
РЕЦЕПТОВ
КОФЕЙНЫХ
НАПИТКОВ

+2

ДЕСЕРТА
НА ОСНОВЕ
ЭСПРЕССО

РЕЦЕПТЫ НАПИТКОВ С ЭСПРЕССО

Рецепты напитков с эспрессо представляют собой разнообразие вкусов и традиций со всего мира, демонстрируя, как один и тот же ингредиент может быть использован в множестве различных и удивительных способов.

Наслаждайтесь экспериментами и открытиями новых вкусов в мире кофе!





ЛАТТЕ

Кофе латте, итальянское изобретение, означает «молоко с кофе». Этот напиток стал популярен во всем мире благодаря своему мягкому вкусу и возможности адаптации к различным вкусам, добавляя сиропы и специи.

Ингредиенты:

1 порция эспрессо

200 мл молока

По желанию: сахар, ваниль,
карамель

Приготовление:

Приготовьте одну порцию эспрессо в большую чашку.

В отдельной емкости взбейте молоко до образования пышной пены.

Аккуратно налейте горячее молоко в чашку с эспрессо, начиная с краёв чашки и двигаясь к центру.

Добавьте сироп или специи по вкусу.



КАПУЧИНО

Капучино – еще один великолепный представитель итальянской кофейной культуры, названный в честь капуцинских монахов из-за цвета их одеяния, напоминающего цвет напитка. Это идеальное сочетание эспрессо, горячего молока и пены, призванное радовать любителей кофе утром.

Ингредиенты:

1 порция эспрессо
100 мл молока

Приготовление:

Приготовьте одну порцию эспрессо в кружку или специальную чашку для капучино.
Взбейте молоко до образования пышной и мягкой пены. Используйте для этого молочник и паровую трубку кофемашины. Аккуратно налейте взбитое молоко в чашку с эспрессо, сперва добавляя молоко, а затем – молочную пену. Подавайте сразу, пока пена не осядет.



АФФОГАТО

Аффогато, что в переводе с итальянского означает «утопленный», представляет собой десерт, в котором горячий эспрессо сочетается с холодным мороженым. Это изысканное сочетание сладкого и горького вкусов стало популярным в кафе по всему миру как простой, но эффектный десерт.

Ингредиенты:

1 порция эспрессо
1 шарик ванильного
мороженого

Приготовление:

Поместите шарик ванильного мороженого в маленькую, предварительно охлажденную десертную чашку или бокал. Непосредственно перед подачей приготовьте эспрессо. Аккуратно вылейте горячий эспрессо поверх мороженого. Подавайте сразу, пока мороженое не начало таять, создавая удивительное сочетание вкусов и температур.



КОРТАДО

Кортадо – кофейный напиток из Испании, который гармонично сочетает в себе эспрессо и небольшое количество горячего молока, чтобы смягчить его крепость. Название происходит от испанского слова «cortar», что означает «резать», подразумевая, что молоко «разрезает» крепость кофе.

Ингредиенты:

1 порция эспрессо
Небольшое количество
молока (около 30-50 мл)

Приготовление:

Приготовьте одну порцию эспрессо в эспрессо-чашке.
Вспените молоко до теплого состояния с небольшим количеством пены.
Аккуратно добавьте вспененное молоко в эспрессо, стремясь к равному соотношению молока и кофе.
Подавайте сразу, наслаждаясь балансом вкусов.



МАКИАТО

Макиато, что в переводе с итальянского означает «помеченный» или «пятнанный», представляет собой эспрессо с небольшим количеством молочной пены на вершине. Этот напиток идеально подходит тем, кто ценит крепость эспрессо с легким молочным акцентом.

Ингредиенты:

1 порция эспрессо
Небольшое количество
вспененного молока

Приготовление:

Приготовьте одну порцию эспрессо в маленькую чашку.
Взбейте небольшое количество молока до образования мягкой пены.
Аккуратно добавьте чайную ложку молочной пены поверх эспрессо.
Подавайте напиток, позволяя легкому молочному вкусу дополнить крепость кофе.



МОККА ЛАТТЕ

Мокка латте объединяет в себе богатство эспрессо, сладость шоколада и нежность молока. Этот напиток является вариацией традиционного латте, но с добавлением шоколада, что делает его особенно популярным среди любителей сладкого кофе.

Ингредиенты:

1 порция эспрессо
150 мл молока
2 столовые ложки
шоколадного сиропа
Взбитые сливки
для украшения

Приготовление:

Взбейте молоко до получения пышной пены.
Заварите порцию эспрессо в большую чашку.
Добавьте шоколадный сироп к эспрессо и хорошо перемешайте.
Медленно добавьте горячее молоко к смеси эспрессо и шоколада,
аккуратно перемешивая.
Украсьте взбитыми сливками сверху и посыпьте какао-порошком
или шоколадной стружкой.



ЭСПРЕССО ТОНИК

Эспрессо тоник – это освежающий летний напиток, сочетающий в себе горечь эспрессо и тонизирующий вкус тоника. Его популярность начала расти в начале 21 века как альтернатива традиционным горячим кофейным напиткам.

Ингредиенты:

1 порция эспрессо
200 мл холодного тоника
Несколько кубиков льда

Приготовление:

Наполните высокий стакан кубиками льда до половины. Медленно налейте холодный тоник в стакан с льдом. Заварите порцию эспрессо. Аккуратно вылейте горячий эспрессо в стакан с тоником. Эспрессо образует красивый узор в напитке, поскольку он медленно смешивается с тоником. Перемешайте напиток длинной ложкой и наслаждайтесь его уникальным вкусом.



ЭСПРЕССО С МЯТОЙ

Эспresso с мятой – это освежающий вариант классического кофейного напитка. Сочетание ароматного эспresso с прохладной мятой приносит удивительное ощущение свежести и новизны в традиционный мир кофе.

Ингредиенты:

1 порция эспresso
Несколько листиков
свежей мяты
1 чайная ложка сахара
или мятного сиропа

Приготовление:

Поместите листья мяты и сахар (или сироп) в чашку. Заварите порцию эспresso прямо в чашку, настаивая кофе на мяте. Перемешайте, чтобы сахар полностью растворился и мята раскрыла свой аромат. Дайте напитку немного остыть и украсьте свежими листьями мяты перед подачей.

РЕЦЕПТЫ ДЕСЕРТОВ С КОФЕЙНЫМИ НОТКАМИ

Десерты с кофейными нотками являются прекрасным завершением любого приёма пищи, предлагая утончённое сочетание вкусов и ароматов.

Тирамису с эспрессо подарит настоящее удовольствие любителям кофе и сладкого, а кофейный панна котта с карамелью впечатлит своей нежностью и изысканным вкусом.

Попробуйте приготовить их дома, чтобы порадовать себя и близких.





ТИРАМИСУ С ЭСПРЕССО

Тирамису – классический итальянский десерт, чье название переводится как «подними меня вверх», что подчёркивает его бодрящий эффект. В основе лежит сочетание маскарпоне, печенья леди фингер, пропитанного кофе, и какао. Версии происхождения тирамису многочисленны, но одно остаётся неизменным – его невероятная популярность по всему миру.

Ингредиенты:

2 яичных желтка
75 г сахара
250 г маскарпоне
1 стакан сильного эспрессо,
охлаждённого
Печенье леди фингер
(около 200 г)
Какао-порошок
для посыпки

Приготовление:

В миске взбейте желтки с сахаром до светлого крема. Добавьте маскарпоне к яично-сахарной смеси и аккуратно перемешайте до однородной консистенции. Погрузите каждое печенье леди фингер в охлаждённый эспрессо на несколько секунд, чтобы оно впитало кофе, но не стало слишком мягким. Выкладывайте печенья в один слой на дно формы. Сверху на печенье равномерно распределите половину крема из маскарпоне. Повторите слои печенья и крема. Поставьте десерт в холодильник минимум на 4 часа, а лучше на ночь. Перед подачей присыпьте тирамису какао-порошком.



КОФЕЙНЫЙ ПАННА КОТТА С КАРАМЕЛЬЮ

Панна котта, что в переводе с итальянского означает «вареные сливки», является лёгким и элегантным десертом, корни которого уходят в регион Пьемонт в Италии. Добавление эспрессо и карамели придает классическому рецепту изысканный кофейный аромат и сладость.

Ингредиенты:

500 мл сливок 33-35%
100 мл сильного эспрессо
100 г сахара
2 чайные ложки желатина
50 мл воды
Карамельный соус
для подачи

Приготовление:

Желатин залейте 50 мл холодной воды и оставьте на 5-10 минут для набухания. В кастрюле смешайте сливки, эспрессо и сахар. Нагрейте на медленном огне, пока сахар полностью не растворится, но не доводите до кипения. Добавьте набухший желатин в горячую сливочно-кофейную смесь и перемешайте до полного растворения желатина. Разлейте смесь по формочкам и оставьте остывать до комнатной температуры. Затем перенесите в холодильник и оставьте застывать минимум на 4 часа, лучше на ночь. Перед подачей аккуратно окуните дно формочки на несколько секунд в горячую воду, чтобы панна котта легче отделилась от краёв. Переверните формочку на тарелку и аккуратно вытолкните десерт. Полейте панна котту карамельным соусом. Для дополнительного вкуса можно украсить десерт свежими ягодами или мятой.