

Ольга Сивек

Рецепты кофе и кофейных десертов



ЛитРес: Самиздат
Москва

УДК 641.5
ББК 36.99
С34

Сивек О.

Рецепты кофе и кофейных десертов / О. Сивек —
Москва: ЛитРес: Самиздат, 2020. — 94 с.

ISBN 978-5-532-06192-7

Эта небольшая книга рецептов предназначена для всех, кто любит кофе во всевозможных формах и не боится экспериментировать с его вкусом. В книге собраны интересные способы приготовления кофе и кофейных сладостей, которые очаруют своим ароматом и простотой приготовления.

ISBN 978-5-532-06192-7

© Сивек О., текст, 2020
© Omiko Trading LTD., оформление, 2020

Dalgona coffee – рецепт корейского кофе

Это очень вкусно, потрясающе выглядит, а его приготовление занимает буквально несколько минут! Южнокорейский кофе Dalgona покоряет Instagram.

Кофе Dalgona – это напиток, который просто необходимо попробовать каждому кофеману!

Кофе Dalgona популяризировали жители Южной Кореи, которые начали готовить свой любимый напиток самостоятельно, дома. Они также положили начало распространению фотографий этого впечатляющего рецепта в социальных сетях.

Напиток обязан своему названию южно – корейскому актеру Юнг Иль-Ву, который во время выступления в одной телепередаче заказал взбитый кофе в таверне и сравнил его вкус с корейским десертом ириски «Dalgona».

Секрет напитка заключается в сливочной массе, которая получается при использовании гранулированного растворимого кофе. Если брать молотый кофе, желаемого эффекта не произойдет. Кроме того, для приготовления нужны только три ингредиента, которые есть у всех на кухне. Рецепт очень прост.

ингредиенты:

пол чашки молока

2 столовые ложки сахара

2 столовые ложки растворимого кофе

2 столовые ложки горячей воды

Способ приготовления:

Заливаем растворимый кофе с сахаром горячей водой (пропорции ингредиентов должны быть равными) и смешиваем до густой массы капучинатором, миксером или просто ложкой. Затем добавляем в отдельный стакан или чашку- молоко (горячее или холодное, по желанию – с кубиками льда) и сверху выкладываем сливочную

кофейную массу. Посыпаем молотым кофе, какао или измельченным печеньем и вуаля! Дальгона готова!

Кофе для джентльменов и не только – рецепт ирландского кофе

Хотя виски – напиток, обычно ассоциируемый с брутальными мужчинами, все больше и больше женщин доказывают, что это не совсем так. Насыщенный, чрезвычайно изысканный и выразительный вкус этого алкоголя прекрасно сочетается с ароматным кофе. Вот рецепт ирландского кофе, который понравится не только любителям виски, и многим другим.

Вам понадобится:

20 мл хорошего виски

чайная ложка сахара – желательно коричневый, хотя белый тоже подойдет

двойной эспresso – около 60 мл

немного взбитых сливок, чтобы украсить

Начните с приготовления крепкого эспresso. Лучше всего делать это в кофемашине, хотя также подойдет простая кофеварка. Налейте виски на дно высокого стакана. Замочите чайную ложку сахара в алкоголе, затем осторожно подожгите его так, чтобы он карамелизовался, но не горел. Вылейте в стакан с виски жидкий сахар и хорошо перемешайте. Только сейчас налейте в стакан предварительно приготовленный эспresso, а сверху украсьте взбитыми сливками. Готово!

Освежающий и ароматный – МЯТНЫЙ МОККО

Вы любите чувственное сочетание шоколада и мяты? Тогда вам непременно понравится мятный рецепт. Начните с подготовки:

10 мл сиропа мяты

темный шоколад

двойной эспрессо

120 мл молока – для вспенивания

Начните с растворения нескольких кубиков шоколада на водяной бане. Когда он станет жидким, налейте его в высокий стакан, добавьте к нему мятный сироп и перемешайте. Теперь заварите двойной эспрессо и добавьте в шоколадно-мятную массу. Тщательно перемешайте все ингредиенты, чтобы вкус мяты и шоколада сочетался с кофе. Слегка нагрейте молоко, затем взбейте капучинатором и украсьте им напиток. Приятного аппетита!

Ледяной кофе с ноткой ананаса

Кофе с экзотической ноткой. Вот рецепт!

Подготовка:

крепкий, двойной эспрессо – около 60 мл

1 столовая ложка сгущенного молока

50 миллионов ананасового сока – это также может быть консервированный ананасовый сироп

мелко измельченный лед

1 столовая ложка сахара

1 столовая ложка лимонного сорбета и мяты – по желанию

Начните с приготовления стакана – замочите его края в ананасовом сиропе и окуните в сахар, чтобы он оставался на краю в виде кристальной окантовки. Теперь приготовьте крепкий эспрессо. Налейте кофе в шейкер со сгущенным молоком и ананасовым соком – тщательно встряхните. Налейте мелко измельченный лед на дно стакана и залейте его шейкерным напитком. Ложечка сорбета и листик мяты станут отличным украшением. Если у вас нет шейкера – не беда. Вместо него можно использовать термос или простую банку, нужно только плотно ее закрыть.

Горячий и ароматный шоколадный кофе за 5 шагов

Шаг 1-выбор шоколада

Для начала нужно определиться со вкусом напитка. Ни для кого не секрет, что самым здоровым является горький шоколад. Большое содержание какао, делает напиток не только ароматным, но и вкусным. Тем не менее, вы можете выбрать молочный шоколад или даже белый.

Шаг 2-водяная баня

Измельченный или разбитый на мелкие кусочки шоколад мы бросаем в небольшую кастрюлю. Включаем огонь и доливаем небольшое количество молока. Шоколад станет теплым и начнет растворяться, но важно постоянно следить за ним и осторожно перемешивать. Когда шоколад начинает таять, а затем загустеет, мы переходим к следующему пункту.

Шаг 3-добавление сливок или молока

Это важный момент. Нельзя допустить, чтобы шоколад полностью растаял и превратился в комковатую слизь. Поэтому нужно уметь, постепенно, доливать молоко или сливки. Все зависит от того, выбираем ли мы менее жирную и сладкую версию.

Шаг 4-правильная консистенция

Как только шоколад получился желательной, кремовой консистенции (поэтому массу нужно постоянно помешивать, пока он растворяется в сливках или молоке) – в зависимости от рецепта – мы можем медленно начать уменьшать огонь. Чем больше жидкости испаряется, тем более густым и сливочным станет наш шоколад.

Шаг 5-дополнения

Наконец, нам осталось только налить его в чашку и подумать о добавках. Можно сверху добавить взбитые сливки, посыпать какао или корицей.

Что такое flat white кофе?

Как его приготовить?

Кофе Flat white – одно из самых популярных предложений в европейских кафе.

Этот тип кофе состоит из двойного эспresso и правильно вспененного, жирного молока. Хитрость заключается в том, чтобы приготовить его так, чтобы молочная пена была не пушистой, как в случае с популярным капучино, а плоской, которая, кроме того, обязана своим названием напитку. Чтобы насладиться напитком высшего качества, его следует употреблять сразу после приготовления.

Основными ингредиентами являются двойной эспresso и цельное молоко с содержанием жира не менее 3,2%. Качество настоя также важно. Напиток лучше всего готовить с помощью кофемашины, потому что только так можно получить необходимый сливочный эспresso с легкой пеной. Кроме того, вам понадобится чашка нужного объема, то есть приблизительно 150-200 мл, капучинатор или специальное устройство, например, насадка, прикрепленная к кофеварке или ручному устройству. Если вы выберете последний способ вспенивания, вам также понадобится чашка для разогрева молока, в то время как при вспенивании молока с помощью насадки будет полезен небольшой кувшин, предпочтительно металлический.

Для начала нужно приготовить двойной эспresso, примерно, около 60 мл. На следующем этапе вам необходимо нагреть молоко, например, в кастрюльке, а затем очень осторожно вспенить его. Температура должна колебаться между 60 и 70 градусами Цельсия. Наконец, быстро налейте молоко в готовый эспresso. Оригинальный белый кофе следует пить без сахара, хотя его возможное добавление остается делом вкуса.

Кофе со льдом – легендарный фраппе

Нам нужен кофе, вода или молоко и кубики льда. Основной и наиболее традиционный вариант основан на воде, а не на молоке, однако последний может использоваться взаимозаменяемо. Более того, вместо кубиков льда из воды можно приготовить кубики из замороженного молока. Все зависит от того, какой вкус наиболее предпочтителен.

Для начала заливаем растворимый кофе кипятком, затем добавляем холодную воду и вспениваем с помощью миксера или капучинатора. Наконец, добавляем кубики льда или молоко. Опять же, холодное молоко можно добавить вместо воды.

Другие различные версии включают добавление мороженого и ароматизированных сиропов вместо кубиков льда. Кофейное и ванильное мороженое лучше всего сочетаются с кофе, но его также готовят кофе с листьями мяты.