

Рецепты кофе

МЫ ПОДГОТОВИЛИ ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ, КОТОРЫЕ ЛЕГКО ПРИГОТОВИТЬ НЕ ТОЛЬКО В ОФИСЕ, НО И ДОМА.

РАФ



Рецепт придумали у нас в стране. Он стал даже визитной карточкой многих кофеен, и иностранные туристы всегда готовы попробовать знаменитый напиток.

Мягкий кофейный напиток готовят на основе эспрессо и сливок с добавлением ванильного и тростникового сахара. Качественный тростниковый сахар придает Рафу тот самый карамельный вкус.

БАМБЛ – КОФЕ



Бодрящий микс- эспрессо со льдом и апельсиновым соком –еще одно изобретение российских бариста. Смесь ингредиентов напомнила им шмеля (по английский «bumble bee») так и «прижилось» название.

Приготовить Бамбл очень просто. Главное помнить, что сок должен быть качественным. Тогда напиток приобретёт фирменный вкус с кислинкой.

EISSKAFFEE



А это уже немецкий холодный кофе из эспрессо, льда и ванили. Если добавить сгущенное молоко, взбитые сливки, шоколадный сироп и печенье, то получится настоящий десерт.

Приготовить просто. В кружку положите шарик мороженого, добавьте охлажденный кофе и шоколадный сироп, украсьте взбитыми сливками и кусочками печенья.

THE METRO



Иногда его называют эспрессо – тоник. Готовиться на основе эспрессо с добавлением льда, газировки и ванильного сиропа.

Для приготовления нужно использовать кофе темной обжарки. Горчинка в напитке компенсируется сладким сиропом.



КОФЕ С СОЛЬЮ



Неожиданный и простой рецепт, который может приготовить каждый. Холодный кофе + взбитые сливки, а затем добавить крупинки морской соли.

Для основы лучше всего подходит 100% арабика. Именно она раскроет вкус напитка.



В нашем ассортименте Вы найдете основу, для любых кофейных экспериментов. 100% арабику, сбалансированные смеси и даже идеальный декаф.

Наш прайс

