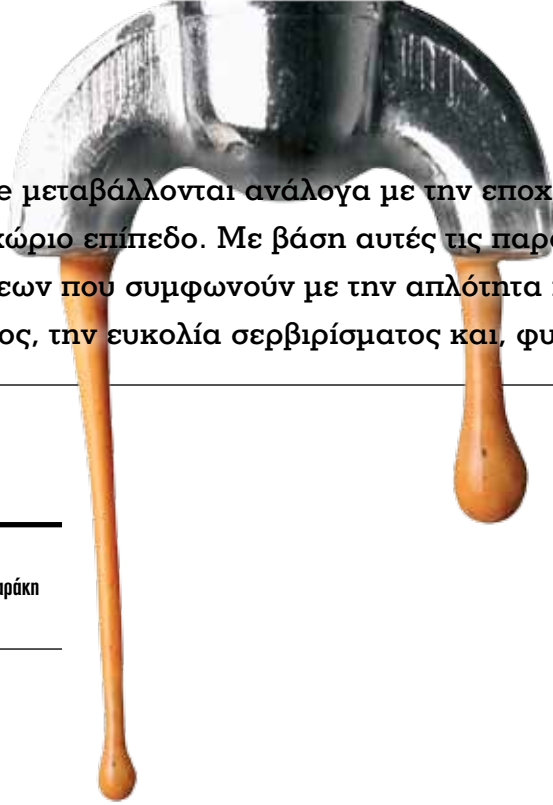


Οι σύγχρονες ανάγκες σε ένα cafe μεταβάλλονται ανάλογα με την εποχικότητα και τις εξελίξεις σε παγκόσμιο και εγχώριο επίπεδο. Με βάση αυτές τις παραμέτρους, σας προτείνουμε 3 συνδυασμούς γεύσεων που συμφωνούν με την απλότητα και την ποιότητα των Α' υλών, το παρασκευαστικό κόστος, την ευκολία σερβιρίσματος και, φυσικά, την απόλαυση.



Συνταγές-Εκτέλεση:
Φώτης Λέφας, Σοφία Μπικουβαράκη
Φωτ.: Δημήτρης Κοηλιός



ESPR 3 SSO NEW AGE!



1 ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ESPRESSO AMERICANO

ΥΛΙΚΑ

- 5 φύλλα blueberries
- 100 ml ζεστό νερό (στους 95°C)
- espresso έως 30 ml (το χαράμι της προτίμησής σας)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τα φύλλα χρειάζονται να μείνουν 5 λεπτά σε επαφή με το ζεστό νερό για να αφήσουν τα αρώματά τους, γι' αυτό καλό είναι να τα έχουμε έτοιμα από πριν ώστε να μην αλλοιωθούν τα αρώματα του καφέ. Σερβίρουμε τον καφέ μέσα στο φλιτζάνι (μονό ή διπλό ανάλογα με τον πελάτη) και προσθέτουμε από πάνω το αφέψημα από τα φύλλα blueberries.



ΤΑ ΦΥΛΛΑ
BLUEBERRIES ΚΑΛ-
ΛΙΕΡΓΟΥΝΤΑΙ ΣΤΗΝ
ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΕΙΝΑΙ ΓΛΥ-
ΚΑ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΕΠΙΒΑΡΥ-
ΝΟΥΝ ΑΡΝΗΤΙΚΑ ΤΟΝ
ΚΑΦΕ.

COFFEE & YOGURT

2

ΥΛΙΚΑ

- Iced "Blend It" Yogurt 50 γρ.
- 70 ml νερό φιλτραρισμένο
- Ένα φλιτζάνι ristretto espresso 16-17 ml
- 15 ml άρωμα φουντούκι ή προαιρετικά Amaretto
- liqueur
- 6-8 παγάκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βρέχουμε τα χείλη του ποτηριού και τα βυθίζουμε σε λίγα γραμμάρια από το μείγμα του Iced yogurt. Τοποθετούμε όλα τα υλικά στο blender και τα αναμειγνύουμε για 45 δευτερόλεπτα. Σερβίρουμε στο ποτήρι με παγάκια και γαρνίρουμε με μια ώριμη φράουλα.



**ΤΟ ΝΕΟ
TREND ΤΟΥ
FROZEN YOGURT ΔΑ-
ΝΕΙΖΕΙ ΟΧΙ ΜΟΝΟ ΤΗΝ
ΥΦΗ ΚΑΙ ΤΗ ΓΕΥΣΗ ΤΟΥ
ΣΤΟ ΡΟΦΗΜΑ, ΑΛΛΑ
ΚΑΙ ΤΗ ΓΑΡΝΙΤΟΥ-
ΡΑ ΤΟΥ!**

ΑΦΦΟΓΑΤΟ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ & ESPRESSO

3

ΥΛΙΚΑ

- 250 γρ. φουντούκια και αμύγδαλα άψητα
- 1 λίτρο φιλτραρισμένο νερό
- espresso (το χαρμάνι της προτίμησής σας)
- φυσική βανίλια (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για να παρασκευάσουμε το γάλα από τους ξηρούς καρπούς προαπαιτείται το άλεσμά τους σε blender ή σε ειδική συσκευή για την παρασκευή γάλακτος από τους ξηρούς καρπούς. Επίσης, η επαφή τους με το βρασμένο νερό για αρκετό χρόνο. Μόλις ολοκληρωθεί η εκχύλισή τους, παγώνουμε το γάλα. Παγώνοντας θα αποκτήσει ωραία υφή και μπορεί να συνδυαστεί με το χαρμάνι espresso της προτίμησής σας, μιας και τα αρώματα των ξηρών καρπών που προαναφέραμε συγκαταλέγονται στα αρώματα του καφέ σε αυτή την περίπτωση όμως ως "toasted".



ΤΟ
ΑΦΦΟΓΑΤΟ
ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΜΙΑ ΕΝ-
ΔΙΑΦΕΡΟΥΣΑ ΕΝΑΛΛΑ-
ΚΤΙΚΗ ΤΟΥ ΓΝΩΣΤΟΥ ΜΑΣ
ΑΦΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ.
ΤΟΛΜΗΣΤΕ ΤΟ ΚΑΙ
ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΣΤΕ!

