
РЕЦЕПТЫ КОФЕ И КОФЕЙНЫХ ДЕСЕРТОВ



ОЛЬГА СИВЕК

18+

Ольга Сивек

**Рецепты кофе и
кофейных десертов**

«ЛитРес: Самиздат»

2020

Сивек О.

Рецепты кофе и кофейных десертов / О. Сивек — «ЛитРес:
Самиздат», 2020

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., 2020
© ЛитРес: Самиздат, 2020

Содержание

Dalgona coffee – рецепт корейского кофе	5
Кофе для джентльменов и не только – рецепт ирландского кофе	6
Освежающий и ароматный – мятный мокко	7
Ледяной кофе с ноткой ананаса	8
Горячий и ароматный шоколадный кофе за 5 шагов	9
Что такое flat white кофе? Как его приготовить?	10
Кофе со льдом – легендарный фраппе	11
Кофе и мороженое – идеальная пара	12
Кофе со льдом с домашним мороженым	13
Пряничный кофе	14
Кофе с медом и имбирем	15
Клубничный коктейль	16
Экзотический коктейль	17
Кофе с бананом	18
Кофе с тыквой	19
Тыквенный сироп	20
Домашний капучино	21
Конец ознакомительного фрагмента.	22

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-Бу, 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 эспрессо – около 60 мл

немного взбитых сливок, чтобы украсить

Начните с приготовления крепкого эспрессо. 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 эспрессо, 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 кристалльной 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 умело, 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 эспрессо 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 эспрессо и цельное молоко с содержанием жира не менее 3,2%. Качество молока также важно. Напиток лучше всего готовить с помощью кофемашины, потому что только так можно получить необходимый сливочный эспрессо 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 эспрессо, 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 эспрессо. 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 сочетается с кофе, но его также готовят кофе с листьями мяты.

Кофе и мороженое – идеальная пара

Прежде чем мы перейдем к способам сочетания мороженого с ароматным напитком, давайте начнем с самого важного, то есть с приготовления самого мороженого. Вы можете пойти легким путем и купить готовое в магазине, но домашнее мороженое просто вкуснее, безусловно, дешевле и не содержит всевозможных искусственных добавок в виде красителей, ароматизаторов и других химикатов.

Для этого достаточно трех основных ингредиентов, а также наличие блендера и миксера.

Мороженое, которое тает в кофе – этот способ подачи известен в Италии как Affogato al Caffè, когда шарики мороженого плавают в эспрессо. Просто положите шарик вашего любимого мороженого на дно чашки, а затем залейте его одной порцией горячего кофе. Таким образом приготовленный десерт должен быть подан без задержки.

Существует много различных вариаций популярного кофейного десерта в Италии. Например, прежде чем наливать горячий кофе, шарик мороженого можно утопить в небольшом количестве сиропа. С эспрессо и шариком сливочного мороженого, хорошо сочетается аромат и вкус карамели. Еще одно дополнение, которое приходит на ум – это какао, шоколадная стружка или мелко нарезанные орехи.

Кофе со льдом с домашним мороженым

Этот напиток идеально подходит для жарких летних дней, хотя никто не запретит вам пить его и в прохладные месяцы. Чем ледяной кофе с мороженым отличается от предыдущего варианта? На этот раз мы не совмещаем горячее и холодное.

Для приготовления одной порции замороженного кофе с мороженым нам понадобится:

4-5 кубиков льда

0,5 чашки кофе

100 мл молока

шарики мороженого

Поместите все ингредиенты в любом порядке в миксер и перемешивайте до получения однородной консистенции. Приготовленный таким образом напиток наливается в высокий стакан и декорируется по своему усмотрению. Вы можете использовать взбитые сливки, шоколадную пудру, сироп или все эти ингредиенты одновременно.

Пряничный кофе

Для приготовления одной порции вам понадобятся следующие ингредиенты:

200 мл сваренного кофе – важно, чтобы он был свежим

стакан молока

пряничная специя

какао

Вначале мы нагреваем молоко. Вылейте его в небольшую кастрюльку и поставьте на огонь. Пока молоко нагревается, мы завариваем кофе, чтобы не терять время. Его крепость зависит только от ваших предпочтений. Когда молоко горячее, мы добавляем к нему две чайные ложки какао и перемешиваем, пока оно не растворится. Следующим шагом является добавление пряностей. Достаточно одной чайной ложки без горки. Помните, что это чрезвычайно интенсивный вкус. Потом наливаем предварительно приготовленный кофе. Смешайте все и держите на огне некоторое время. Будьте осторожны, чтобы не зажарить напиток.

Кофе не только вкусный, но и низкокалорийный, по крайней мере, содержит намного меньше калорий, чем вариант с сиропом, взбитыми сливками или мороженым. Однако, это не мешает нам включить в него и эти ингредиенты.

Кофе с медом и имбирем

Мне нравится экспериментировать. Поэтому время от времени я ищу рецепты необычного кофе или делаю их сама. Даже если я найду готовый рецепт, который меня интересует, я пытаюсь что-то изменить в нем и сделать это по-своему. Обычный кофе с медом превращается в экзотический напиток, если добавить к нему свежесжатый апельсиновый сок и молотый имбирь.

Ингредиенты, необходимые для приготовления двух порций, следующие:

5 столовых ложек растворимого кофе

4 столовые ложки меда (кому нравится)

0,5 литра молока

маленькая чайная ложка имбиря

1 апельсин

Заливаем кофе горячей водой и достаем второй сосуд. Нам нужно сделать смесь молока, меда и сока, который мы выжимаем из одного целого апельсина. Затем добавляем получившуюся смесь в молоко и нагреваем, но не доводим до кипения. Нагретую смесь взбиваем в бархатистую пену.

Следующий шаг – осторожно переливаем пенную массу в чашку с приготовленным кофе. После этого занятия, разливаем напиток по чашкам. Нам осталось последнее из необычных кофейных добавок – посыпать медовый кофе молотым имбирем.

Клубничный коктейль

Ингредиенты на две порции:

250 г спелой клубники

пол чайной ложки ванильного экстракта

2 столовые ложки белого сахара

стакан обезжиренного молока

столовая ложка растворимого кофе

шарик клубничного или ванильного мороженого

Моем клубнику и режем на четвертинки. Посыпаем их сахаром и добавляем ваниль. Затем кладем ягоды в морозилку, примерно, на час. Положите замороженную клубнику в контейнер для блендера, налейте молоко и добавьте кофе. Когда все хорошо смешается, мы можем добавить шарик мороженого и смешать снова. Наливаем коктейль в охлажденные стаканы, украшаем клубникой.

Экзотический коктейль

Быстрый, легкий в приготовлении и чрезвычайно вкусный коктейль, сочетающий в себе бананы, апельсины, киви и манго. Вы можете приготовить две порции за десять минут. Для этого понадобится один большой банан, два апельсина, половина спелого манго и два киви. Плоды следует вымыть, очистить и нарезать на мелкие кусочки банан, киви и манго – так они быстрее смешаются до однородной консистенции. Апельсины пока не трогаем. Затем наливаем фруктовую смесь в два стакана и выжимаем сок одного апельсина в каждый. После тщательного перемешиваем и добавляем кубики льда в том количестве, которое вы предпочитаете. Сверху посыпаем растворимым кофе.

Кофе с бананом

Нам понадобятся две чайные ложки растворимого кофе. Для начала приготовьте половину стакана кипящей воды, а в другую чашку налейте молоко до 2/3 высоты. Ключевой компонент здесь – банан. Одного достаточно. Однако выберите самый большой.

Сначала положите две чайные ложки кофе в кипящую воду и дайте ему настояться, а затем охладите. За это время мы приготовим банановый коктейль. Для этого достаньте блендер и смешайте молоко с бананом. Густая гладкая текстура будет признаком того, что мы достигли намеченного эффекта. Вылейте уже теплый кофе в высокий стакан, а затем аккуратно дополните блюдо предварительно приготовленным коктейлем из банана и молока. Можно посыпать сверху сухофруктами.

Кофе с тыквой

Ингредиенты:

500 мл молока

4 столовые ложки тыквенного пюре

2 столовые ложки сахара

2 столовые ложки ванильного экстракта

1 чайная ложка любимого растворимого кофе

1/2 ч.л. тыквенной специи

150 мл кипятка

взбитые сливки

тыквенный сироп

На две порции тыквенного кофе.

Что такое загадочная тыквенная пряность? Это не что иное, как смесь корицы, молотого имбиря, молотого душистого перца и мускатного ореха. Пропорции важны. Для четырех частей корицы берем две части молотого имбиря и одну часть молотого душистого перца и мускатного ореха. Все ингредиенты следует тщательно перемешать друг с другом и положить в банку.

Чтобы получить тыквенное пюре, нам нужно разрезать тыкву на ломтики толщиной около 1-1,5 см. Не забудьте очистить ее. Будет хорошо, если вы убедитесь, что все кусочки имеют одинаковую толщину. Духовой шкаф с функцией горячего воздуха должен быть нагрет до 200 градусов. Положите бумагу для выпечки на противень, затем разложите на нем кусочки тыквы. Запекайте тыкву около 40 минут.

По истечении этого времени вытащите и охладите тыкву, затем смешайте в пюре. Его можно хранить в холодильнике, но не более недели.

Тыквенный сироп

Ингредиенты на 200 мл сиропа:

1 стакан воды

180 г коричневого сахара

1 столовая ложка тыквенного пюре

пол чайной ложки тыквенной специи

Налейте воду в кастрюлю с толстым дном и добавьте сахар. Готовьте все на медленном огне, пока весь сахар не растворится. Затем нужно добавить тыквенную приправу и варить еще 20 минут – по истечении этого времени сироп должен загустеть. Затем добавьте тыквенное пюре и перемешайте венчиком, пока пюре не растворится. Смешайте, чтобы не было больших комочков. Процедите сироп через сито, чтобы избавиться от мелких частиц тыквы, а затем перелейте в бутылку. Сироп следует взбалтывать перед каждым использованием.

Поместите молоко, тыквенную приправу, сахар, тыквенное пюре и ваниль на толстую сковороду. Поставьте блюдо на огонь и варите, пока молоко не закипит. Затем немедленно снимите кастрюлю с огня. Во время приготовления перемешайте все венчиком, чтобы пюре растворилось до конца. Процедите всю смесь через ситечко. Заварите кофе кипятком. В это время налейте тыквенную смесь в два стакана, а затем очень медленно налейте кофе через край тарелки. Это позволит сделать напиток слоями. Готовый напиток украсить взбитыми сливками и посыпать тыквенными специями. Тыквенный кофе вкуснее всего, когда подается горячим.

Домашний капучино

Для одной чашки капучино нам понадобится 25 мл свежезаваренного кофе. Его можно заваривать любым способом, но лучше выбрать тот, который придаст ему более насыщенный вкус. Мы готовим кофе перед тем, как начать процесс вспенивания молока, и выливаем его в предварительно нагретую чашку для поддержания нужной температуры.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.