The Coffee Love

Amor al café

Irish

- ***Ingredientes:***
- Café Espresso
- 50 ml. de whisky irlandés
- Nata montada
- Azúcar (al gusto)

- ***Modo de preparación:***

- Ante de preparar la bebida se deben calentar las copas. Prepara un Espresso largo y viértelo en la copa junto con el azúcar, luego el whisky y finalmente la nata. Se suele dejar resbalar por una cuchara hasta la copa, así se consigue que flote en la superficie. Puedes espolvorear la bebida con canela. Suele servirse en una copa de cristal (capacidad alrededor de 230 ml.).

Café Vienés

- ***Ingredientes:***
- Café Espresso
- Nata montada
- Canela o cacao en polvo o virutas de chocolate
- Azúcar (al gusto)

- ***Modo de preparación:***
- Prepara un Espresso doble y disuelve el azúcar en él. Corona el café con la nata montada y espolvorea el cacao, la canela o las virutas de chocolate. Puedes acompañar el café con un barquillo de galleta. Suele servirse en una copa de cristal (capacidad alrededor de 230 ml.).

Café Bombón

- ***Ingredientes***
- Café Espresso
- Leche condensada (al gusto)

- La clave del Café Bombón se encuentra en las distinta densidad del café y la leche condensada. Vierte la leche en el vaso y a continuación el Espresso. Los ingredientes no se mezclarán y el café quedará flotando sobre la leche condensada. Suele servirse en un vaso (capacidad alrededor de 130 ml.).

Capuccino Moka

- Ingredientes
- 100 ml. de leche
- Café Espresso
- Chocolate negro o con leche.
- Azúcar (al gusto)
- Cacao en polvo

- Vierte el café de su máquina espresso y calienta la leche sin dejar que llegue a hervir. Empieza con un poco de aire para calentar la leche y cuando vayas aumentando el vapor, la leche se espumará. Funde el cacao hasta conseguir una bebida líquida y una vez agregada la leche caliente coloca el cacao fundido. Cubre la mezcla con la espuma de leche y espolvorea el cacao en polvo. Suele servirse en una taza (capacidad alrededor de 170 ml.).

Macchiato

- Ingredientes
- Leche espumada (suficiente para “manchar” el café espresso)
- Café Espresso
- El azúcar y/o cacao en polvo (según preferencia)

- Coloca la espuma de la leche directamente en la taza. Vierte el café de tu máquina espresso y espolvorea con el polvo de cacao o azúcar. Se suele servir en una taza (capacidad alrededor de 70 ml.).

Latte Macchiato

- 45 ml. de Café Espresso
- 170 ml. de leche

- El secreto de esta bebida es su presentación. Vierte la leche caliente, a continuación añade la espuma de leche y finalmente el Café Espresso, el punto por el que has añadido el café es conocido como la Macchia. Gracias a las distintas densidades de los ingredientes, el café no se mezclará con la leche caliente y la espuma de leche flotará sobre el Espresso. Se suele servir en un vaso de cristal (capacidad alrededor de 220 ml.).

Espresso

- 7 g. de café
- Azúcar (al gusto)

- El proceso ideal es moler los granos de café con un molino de fresas graduable, para poder conseguir el tamaño de molido adecuado y uniforme, e inmediatamente, sin dejar que se oxide, utilizarlos para hacer el café. De este modo el agua, al atravesar el café a la temperatura y presión justas, extraerá todas sus esencias y cualidades. Para conseguir un Espresso perfecto es deseable que el proceso dure unos 20-25 s. y utilizar unos 50 ml. de agua. Esa relación ideal Volumen (50 cc)/Tiempo (20-25 seg) viene dada por el grado de molienda. Café más grueso, significa menos tiempo para el mismo volumen y viceversa. Mejor servirlo en una taza (capacidad alrededor de 60-70 ml.).

Café Miel

- Ingredientes
- Café Espresso
- 100 ml. de leche
- Canela
- 60 g. Miel

- Prepara un Café Espresso. Vierte dos cucharadas de miel en un vaso y media ramita de canela. Añade el café muy caliente y finalmente corona la bebida con espuma de leche. Suele servirse en un vaso (capacidad alrededor de 130 ml.).

Café Frappe

- Ingredientes
- Café Espresso
- 50 cc. de helado de vainilla o chocolate
- 2 cucharadas de chocolate fundido
- Azúcar (a gusto)
- 50 cc. hielo picado

- Prepara el Espresso y déjalo enfriar. Vierta el café, el chocolate fundido, el helado y el hielo picado en la licuadora y tritúralo hasta homogenizar la mezcla. Añada azúcar y mézclalo ligeramente. Suele servirse decorado con nata montada y espolvoreado con chocolate rallado en un vaso de cristal largo (capacidad alrededor de 200 ml.).

Café Latte

- 150 ml. de leche
- Café Espresso
- El azúcar (al gusto)

- Calienta la leche sin dejar que llegue a hervir. Si no deseas crear espuma, reduce la cantidad de aire del vaporizador. Vierte el café de tu máquina espresso y añade la leche lentamente. Se suele servir en una taza (capacidad alrededor 185 ml.).

Ristretto

- Café Espresso
- Azúcar (al gusto)

- Al preparar el café con una máquina espresso un punto importante es la molienda del café. Deberás conseguir una textura suficientemente fina y compactarlo al colocarlo en la cafetera. Solo así conseguirás una infusión espesa capaz de extraer todos los aceites y componentes del café. A diferencia del Espresso, con un Ristretto deberá acortar el tiempo de preparación a la mitad, unos 15 s. y utilizar entre 30 - 40 ml de agua. Recuerda que la relación ideal Volumen (50 cc)/Tiempo (20-25 seg) viene dada por el grado de molienda. Café más grueso, significa menos tiempo para el mismo volumen y viceversa. Sírvelo en una taza (capacidad alrededor de 60-70 ml.).

- Ingredientes
- 100 ml. de leche
- Café Espresso
- Cacao o canela en polvo
- Azúcar (al gusto)

- Vierte el café de tu máquina espresso y calienta la leche sin dejar que llegue a hervir. Para crear la espuma, empieza con un poco de aire para calentar la leche y cuando aumentes el nivel de vapor la leche se espumará. Vierte la leche caliente y a continuación corona la mezcla con la espuma de leche. Espolvorea con un poco de cacao o canela en polvo. Se suele servir en una taza (capacidad alrededor de 170 ml.).