oursson

bon appétit

АВТОМАТИЧЕСКАЯ КОФЕМАШИНА

AM6240

Книга Рецептов

Содержание

Базовые рецепты

4 Эспрессо стандарт
6 Капучино лёгкий
8 Латте
10 Кофе лунго
12 Горячее молоко
14 Горячая молочная пенка
16 Чай «Цветок лотоса»

Классические рецепты кофе (с добавками)

18 Кофе с апельсиновым ликёром
20 Кофейный коктейль «Путешественник»
22 Кофе по-венски
24 Латте с корицей
26 Кофе с амаретто
28 Слоистый кофе с шоколадом
30 Коктейль «Африкано»
32 Латте Маккиатто
34 Американо
36 Капучино классический
38 Ванильный капучино
40 Коктейль «Александр»
42 Эспрессо с кардамоном
44 Эспрессо с шоколадом, сливками и апельсиновой цедрой
46 Капучино с карамельным топпингом
48 Кофе Мокка
50 Кофе с мятным сиропом и шоколадной крошкой
52 Банановый эспрессо с мороженым
54 Кофе-Глясе
56 Кофе по-фински

Коктейли (на основе эспрессо)

58 Моктейль из эспрессо
60 Молочно-кофейный коктейль
62 Карибское фраппе
64 Кофейно-кокосовый коктейль
66 Коктейль «Небоскрёб»
68 Коктейль кофейно-шоколадный с острым перцем чили
70 Эспрессо Мартини
72 Кофейный коктейль «Куба»
74 Коктейль «Кокос-сливки»
76 Коктейль «Антидепрессант»
78 Кофе «Воздушный поцелуй»
80 Коктейль «Спайси»
82 Коктейль Кофе-Какао
84 Милк-шейк медовый
86 Милк-шейк кофейный
88 Коктейль «Чёрный Джек»
90 Коктейль «Кузнечик»
92 Коктейль «Ирландский кофе»
94 Айс кокоэспрессо
96 Коктейль «Нежность»

Десерты

98 Аффогато
100 Трайфл с кофейным суфле
102 Кофейный мусс
104 Торт «Латте-маккиато»
106 Капкейки Мокко
108 Печенье «Кофейное»
110 Тирамису
112 Кофе-брэд
114 Рулетики с кофейной начинкой
116 Эклеры с кофейно-ореховым кремом

Эспрессо стандарт

Ингредиенты:

1 порция

Кофе в зернах.....7 г

Вода .....50 мл

Приготовление:

1. В режиме энергосбережения нажмите на кнопку «Варить».
2. Установите на подставку чашку для эспрессо.
3. Нажмите кнопку «Эспрессо», после предварительного прогрева на дисплее отобразится индикация «Готова приготовить Эспрессо».
4. Нажмите кнопку дискретного переключателя, чтобы кофейные зёрна перемололись. Уровень крепости по умолчанию «Стандартный».
5. В процессе заполнения чашки свежесваренным кофе используйте стандартный объём воды – 50 мл.
6. Когда чашка заполнится, на дисплее отобразится индикация «Ваш напиток готов! Наслаждайтесь!»

Свежезаваренный эспрессо следует выпить сразу после приготовления.

Время приготовления: 5 минут.

Капучино лёгкий

Ингредиенты:

1 порция

Молоко 6% жира.....40 мл
Кофе в зернах.....6 г
Вода.....140 мл

Приготовление:

1. В режиме энергосбережения нажмите на кнопку «Варить».
2. Поместите трубочку капучинатора в пакет с молоком. Установите на подставку чашку объёмом 250 мл.
3. Нажмите кнопку «Капучино», после предварительного прогрева на дисплее отобразится индикация «Готова приготовить капучино».
4. Нажмите кнопку дискретного переключателя, чтобы кофейные зёрна перемололись. Отрегулируйте крепость кофе до уровня «Лёгкий» (поворот дискретного переключателя влево).
5. На дисплее отобразится индикация «Пенка». Регулируйте переключателем объём пенки (от 20 до 30 секунд).
6. В процессе заполнения чашки свежесваренным кофе установите максимальный объём – 140 мл (поворот дискретного переключателя вправо).
7. После того, как на дисплее отобразится индикация «Ваш напиток готов! Наслаждайтесь!», подавайте капучино к столу.

Во время приготовления капучино возможны выбросы пара, пожалуйста, будьте осторожны во избежание ожогов.

Время приготовления: 5 минут.

Латте

Ингредиенты:

1 порция

Молоко 6% жира.....80 мл
Кофе в зернах.....7 г
Вода.....100 мл

Приготовление:

1. В режиме энергосбережения нажмите на кнопку «Варить».

2. Поместите трубочку капучинатора в пакет с молоком. Установите на подставку чашку объёмом 300 мл.

3. Нажмите кнопку «Латте», после предварительного прогрева на дисплее отобразится индикация «Готова приготовить Латте». Нажмите кнопку дискретного переключателя, чтобы кофейные зёрна перемололись. Используйте стандартный уровень крепости кофе.

4. На дисплее отобразится индикация «Молоко». Регулируйте переключателем объём пенки (от 10 до 20 секунд). На дисплее отобразится индикация «Пенка». Регулируйте переключателем объём пенки (от 15 до 20 секунд).

5. В процессе заполнения чашки свежесваренным кофе используйте стандартный объём – 100 мл (при повороте дискретного переключателя максимальный объём кофе – 110 мл).

6. Когда напиток будет готов на дисплее отобразится индикация «Ваш напиток готов! Наслаждайтесь!»

Во время приготовления латте возможны выбросы пара, пожалуйста, будьте осторожны во избежание ожогов.
Используйте большую чашку.

Время приготовления: 5 минут.

Кофе лунго

Ингредиенты:

1 порция

Кофе в зернах.....7 г
Вода .....150 мл

Приготовление:

1. В режиме энергосбережения нажмите на кнопку «Варить».
2. Установите на подставку большую чашку.
3. Нажмите кнопку «Лунго», после предварительного прогрева на дисплее отобразится индикация «Готова приготовить Лунго».
4. Нажмите кнопку дискретного переключателя, чтобы кофейные зёрна перемололись. Уровень крепости по умолчанию «Стандартный».
5. В процессе заполнения чашки свежесваренным кофе используйте стандартный объём воды – 150 мл.
6. Когда чашка заполнится, на дисплее отобразится индикация «Ваш напиток готов! Наслаждайтесь!»

По крепости лунго слабее, чем эспрессо.

Время приготовления: 5 минут.

Горячее молоко

Ингредиенты:

1 порция

Молоко 3,2% жира.....250 мл

Приготовление:

1. Поместите трубочку капучинатора в пакет с молоком. Установите на подставку чашку объёмом 250 мл.
2. Нажмите на кнопку «Молоко/Пенка».
3. Поверните дискретный переключатель до положения «Горячее молоко», после предварительного прогрева на дисплее отобразится индикация «Готова приготовить горячее молоко».
4. В процессе заполнения чашки горячим молоком регулируйте его объём (от 20 до 30 секунд).
5. Когда горячее молоко заполнит чашку на дисплее отобразится индикация «Ваш напиток готов! Наслаждайтесь!»

Во время приготовления горячего молока возможны выбросы пара, пожалуйста, будьте осторожны во избежание ожогов.
Используйте большую чашку.

Время приготовления: 5 минут.

Горячая пенка

Ингредиенты:

1 порция

Молоко 6% жира.....100 мл

Приготовление:

1. Поместите трубочку капучинатора в пакет с молоком. Установите на подставку чашку объёмом 250 мл.
2. Нажмите кнопку «Молоко/Пенка», поверните дискретный переключатель до отображения на дисплее индикации «Горячая пенка».
3. Нажмите на центральную кнопку для начала прогрева.
4. На дисплее отобразится индикация «Готова приготовить горячую пенку».
5. В процессе заполнения чашки горячей пенкой регулируйте дискретным переключателем объём пенки (от 20 до 30 секунд).
6. По окончании заполнения чашки горячей пенкой на дисплее отобразится индикация «Ваш напиток готов! Наслаждайтесь!»

Во время приготовления горячей пенки возможны выбросы пара, пожалуйста, будьте осторожны во избежание ожогов.

Время приготовления: 5 минут.

Чай «Цветок лотоса»

Ингредиенты:

1 порция

Бутон зелёного чая ручной работы..... 1 шт.
Вода .....250 мл

Приготовление:

1. В режиме энергосбережения нажмите на кнопку «Варить».
2. Установите на подставку большую чашку для чая, поместите в неё бутон зелёного чая.
3. Нажмите кнопку «Горячая вода», после предварительного прогрева на дисплее отобразится индикация «Готова приготовить горячую воду».
4. В процессе заполнения чашки горячей водой используйте стандартный объём воды (по умолчанию).
5. Когда чашка заполнится, на дисплее отобразится индикация «Ваш напиток готов! Наслаждайтесь!»
6. Дайте чаю настояться в течение 3-5 минут.

Используйте прозрачную чашку, так как цветок из высушенного бутона в процессе заваривания чая будет постепенно распускаться.

Время приготовления: 5 минут.

Кофе с апельсиновым ликёром

Ингредиенты:

1 порция

Эспрессо.....50 мл

Апельсиновый ликёр.....5 мл

Для украшения:

Апельсиновые чипсы..... 1 шт.

Приготовление:

1. Влейте в чашку для эспрессо апельсиновый ликёр.
2. Приготовьте 1 порцию эспрессо в подготовленной чашке.
3. Украсьте чашку с напитком декором из апельсиновых чипсов.

Рецепт приготовления апельсиновых чипсов на гриле см. на сайте WWW.OURSSON.RU

Время приготовления: 5 минут.

Кофейный коктейль «Путешественник»

Ингредиенты:

1 порция

Эспрессо.....30 мл
Ликёр Бейлиз.....20 мл
Молоко.....50 мл
Мороженое.....120 г

Для украшения:

Взбитые сливки.....40 г
Шоколадный топпинг ..... 1 ч.л.

Приготовление:

1. Приготовьте маленькую порцию эспрессо.
2. В чашу блендера влейте молоко, кофе и мороженое. Взбейте в пышную массу.
3. Высокий стакан для подачи декорируйте топпингом, влейте коктейль, украсьте взбитыми сливками и полейте ликёром.

Взбитые сливки можно купить в магазине в баллончиках.

Время приготовления: 5 минут.

Кофе по-венски

Ингредиенты:

4 порции

Эспрессо.....200 мл
Шоколадный сироп..... 4 ч.л.

Для украшения:

Сливки 33% жира.....200 мл
Сахар с натуральной ванилью .....15 г
Шоколад тёмный .....25 г

Приготовление:

1. Приготовьте 4 порции эспрессо.
   Объём напитка – 50 мл (по умолчанию). Используйте высокие прозрачные стаканы с ручкой.

2. Влейте в каждую чашку по 1 ч.л. шоколадного сиропа.

3. Взбейте сливки с ванильным сахаром в крепкую пену. Используйте миксер OURSSON.

4. Выложите взбитые сливки на поверхность кофе и украсьте шоколадной стружкой.

Взбитые сливки должны быть достаточно плотными, можно при взбивании добавить немного сухого ванильного крема.
Для того, чтобы сделать тонкую стружку из плитки шоколада, воспользуйтесь ножом для чистки овощей.

Время приготовления: 20 минут.

Латте с корицей

Ингредиенты:

1 порция

Молоко 6% жира (холодное) ..... 100 мл
Кофе в зернах ..... 10 г
Вода ..... 50 мл
Корица молотая ..... 1 щепотка

Приготовление:

1. Поместите трубочку капучинатора в пакет с молоком, выберите режим для приготовления латте и нажмите на соответствующую иконку.

2. В процессе приготовления кофе установите максимальный объём. Используйте чашку объёмом 350 мл.

3. Посыпьте поверхность молочной пенки молотой корицей.

Латте – кофейный напиток родом из Италии, состоящий из молока (итал. latte) и кофе эспрессо.

Время приготовления: 5 минут.

Кофе с Амаретто

Ингредиенты:

1 порция

Эспрессо.....50 мл
Амаретто .....5 мл

Для украшения:

Шоколадный декор
в виде кофейных зёрен..... 1 шт.

Приготовление:

1. Влейте в чашку для эспрессо Амаретто.
2. Приготовьте 1 порцию эспрессо в подготовленной чашке.
3. Подавайте кофе с Амаретто, украсив блюдечко с кофейной чашкой шоколадными кофейными зёрнами.

Вместо Амаретто можно добавить бренди.

Время приготовления: 5 минут.

Слоистый шоколадный кофе

Ингредиенты:

4 порции

Белый шоколад.....100 г
Сливки 33% жира.....150 мл
Эспрессо.....200 мл
Какао со сгущённым молоком (с сахаром) .....100 г

Для украшения:

Какао-порошок ..... 1 ч.л.

Приготовление:

1. Приготовьте 4 порции эспрессо. Объём напитка – 50 мл (по умолчанию).
2. Выложите на дно стеклянных бокалов для коктейля по 2 ст.л. какао со сгущенным молоком, добавьте растопленный белый шоколад.
3. По ложке влейте эспрессо, чтобы слои не смешивались.
4. Взбейте сливки при помощи миксера и украсьте ими слоистый кофе, посыпьте какао-порошком и подавайте к столу.

Какао со сгущенным молоком можно заменить растопленным тёмным шоколадом.

Время приготовления: 15 минут.

Коктейль «Африкано»

Ингредиенты:

1 порция

Эспрессо.....30 мл
Шоколадный ликёр.....80 мл
Взбитые сливки (шоколадные) .....40 мл
Шоколад тёртый..... 1 ч.л.

Приготовление:

1. Приготовьте маленькую порцию эспрессо и перелейте его в бокал для коктейля.

2. Добавьте шоколадный ликёр в бокал, украсьте коктейль взбитыми сливками, посыпьте тёртым шоколадом и подавайте к столу.

Шоколадные взбитые сливки можно купить в магазине в баллончиках.
Чтобы приготовить шоколадные взбитые сливки самостоятельно, добавьте к сливкам немного растопленного тёмного шоколада.

Время приготовления: 5 минут.

Латте-макиато

Ингредиенты:

1 порция

Кофе в зёрнах.....7 г
Вода .....50 мл

Кроме того:

Молоко, мл .....150 мл
Сахар-песок, г.....5 г
Взбитые сливки, мл.....30 мл

Приготовление:

1. Влейте в высокий прозрачный бокал с ручкой горячее молоко и перемешайте с сахаром (по вкусу).
2. Положите в молоко взбитые сливки.
3. Приготовьте 1 порцию эспрессо (50 мл) и влейте в бокал тоненькой струйкой сквозь пену.

Латте-макиато – это напиток на основе эспрессо. В этом случае кофе вливается в молоко и сливки.

Время приготовления: 15 минут.

Американо

Ингредиенты:

1 порция

Кофе в зёрнах.....7 г
Вода .....50 мл

Кроме того:

Вода .....70 мл
Молоко.....100 мл

Приготовление:

1. Приготовьте 1 порцию эспрессо.
   Объём напитка – 50 мл (по умолчанию). Используйте большую чашку.

2. Влейте в чашку горячую воду, доведите до объёма 120 мл.

3. Подавайте кофе Американо с молоком в отдельной чашке.

Этот метод приготовления Американо приобрел наибольшее распространение в России.

Время приготовления: 2 минуты.

Капучино классический

Ингредиенты:

1 порция

Молоко 6% жира (холодное).....40 мл
Кофе в зернах.....7 г
Вода .....140 мл
Сахарный песок.....1 щепотка
Корица молотая .....1 щепотка

Для украшения:

Палочки корицы..... 1 шт.

Приготовление:

1. Поместите трубочку капучинатора в пакет с молоком, выберите режим для приготовления капучино и нажмите на соответствующую иконку.

2. В процессе приготовления кофе установите максимальный объём – 140 мл.

3. Посыпьте шапку из молочной пенки молотой корицей и сахаром.

4. Украсьте палочкой корицы и подавайте к столу.

Капучино, по одной из версий, – это кофе «с капюшоном» – с высокой шапкой из молочной пенки.
Сделайте трафарет в виде сердечка из бумаги и декорируйте поверхность кофе.

Время приготовления: 5 минут.

Ванильный капучино

Ингредиенты:

1 порция

Молоко 6% жира (холодное) ..... 40 мл
Кофе в зернах ..... 7 г
Вода ..... 140 мл
Ванильный сахар ..... 1 ч.л.

Для украшения:

Зефир ванильный. ..... 1 шт.

Приготовление:

1. Всыпьте в чашку для капучино 1 ч.л. ванильного сахара (оставьте щепотку, чтобы посыпать поверхность).
2. Поместите трубочку капучинатора в пакет с молоком, выберите режим для приготовления капучино и нажмите на соответствующую иконку.
3. В процессе приготовления кофе установите максимальный объём – 140 мл.
4. Посыпьте шапку из молочной пенки ванильным сахаром и подавайте к столу с ванильным зефиром.

Капучино, по одной из версий, – это кофе «с капюшоном» – с высокой шапкой из молочной пенки.

Время приготовления: 5 минут.

Коктейль «Александр»

Ингредиенты:

1 порция

Эспрессо.....50 мл
Бренди.....30 мл
Лёд (кубики).....200 г

Для украшения:

Взбитые сливки.....40 мл

Приготовление:

1. Приготовьте 1 порцию эспрессо и перелейте его в бокал хайбол со с льдом.
2. Добавьте бренди в бокал, украсьте взбитыми сливками и подавайте к столу.

По желанию можно взбить эспрессо с бренди и колотым льдом в шейкере.

Время приготовления: 5 минут.

Эспрессо с кардамоном

Ингредиенты:

1 порция

Кофейные зёрна с кардамоном .....7 г
Вода .....50 мл

Приготовление:

1. Приготовьте 1 порцию эспрессо.
Объём напитка – 50 мл (по умолчанию). Используйте специальную чашку для эспрессо.

Для этого напитка кофейные зёрна надо смолоть с кардамоном. Извлеките из коробочки семена. На 100 г кофейных зёрен потребуется 1 коробочка кардамона.
Эспрессо с кардамоном – самый бодрящий напиток к завтраку.

Время приготовления: 2 минуты.

Эспрессо с шоколадом, взбитыми сливками и апельсиновой цедрой

Ингредиенты:

4 порции

Эспрессо.....200 мл
Растопленный шоколад ..... 4 ч.л.

Для украшения:

Сливки 33% жира.....200 мл
Сахарная пудра.....30 г
Апельсиновая цедра..... 1 ч.л.
Декор из шоколада
в виде кофейных зёрен ..... 4 шт.

Приготовление:

1. Приготовьте 4 порции эспрессо.
   Объём напитка – 50 мл (по умолчанию). Используйте высокие прозрачные стаканы с ручкой.

2. Влейте в каждую чашку по 1 ч.л. растопленного шоколада.

3. Взбейте сливки с сахарной пудрой в крепкую пену. Используйте миксер OURSSON.

4. Выложите взбитые сливки на поверхность кофе, посыпьте апельсиновой цедрой и украсьте шоколадными кофейными зёрнами.

Взбитые сливки должны быть достаточно плотными, можно при взбивании добавить немного сухого ванильного крема.
Для усиления аромата цитруса добавьте в крем немного апельсиновой цедры.

Время приготовления: 20 минут.

Капучино с карамельным топпингом

Ингредиенты:

1 порция

Молоко 6% жира (холодное).....40 мл
Кофе в зернах.....7 г
Вода.....140 мл
Карамельный топпинг.....5 мл

Для урашения:

Вафельная трубочка
с карамельной начинкой..... 1 шт.

Приготовление:

1. Поместите трубочку капучинатора в пакет с молоком, выберите режим для приготовления капучино и нажмите на соответствующую иконку.

2. В процессе приготовления кофе установите максимальный объём – 140 мл.

3. Украсьте шапку из молочной пенки декором из карамельного топпинга и подавайте к столу с вафелькой.

Капучино, по одной из версий, – это кофе «с капюшоном» – с высокой шапкой из молочной пенки.
Топпинг – это густой сироп для декора.

Время приготовления: 5 минут.

Кофе Мокка

Ингредиенты:

1 порция

Молоко 6% жира (холодное) ..... 100 мл
Кофе в зернах ..... 10 г
Вода ..... 50 мл
Шоколадный сироп ..... 1 ч.л.

Для украшения:

Шоколад растопленный ..... 10 г

Приготовление:

1. Вылейте шоколадный сироп на дно и стенки высокого прозрачного бокала для горячих коктейлей.
2. Поместите трубочку капучинатора в пакет с молоком, выберите режим для приготовления латте и нажмите на соответствующую иконку.
3. В процессе приготовления кофе установите максимальный объём. Используйте чашку объёмом 350 мл.
4. Полейте кофейный напиток растопленным шоколадом и подавайте к столу.

Мокка – кофейный напиток с шоколадом на основе эспрессо.

Время приготовления: 15 минут.

Кофе с мятным сиропом и шоколадной крошкой

Ингредиенты:

4 порции

Эспрессо.....200 мл
Мятный сироп ..... 4 ч.л.

Для украшения:

Сливки 33% жира.....200 мл
Сахарная пудра.....30 г
Мятный сироп .....15 г
Шоколадная крошка .....10 г

Приготовление:

1. Приготовьте 4 порции эспрессо.
   Объём напитка – 50 мл (по умолчанию). Используйте высокие прозрачные стаканы с ручкой.

2. Влейте в каждую чашку по 1 ч.л. мятного сиропа.

3. Взбейте сливки с мятным сиропом и сахарной пудрой в крепкую пену. Используйте миксер OURSSON.

4. Выложите взбитые сливки на поверхность кофе и украсьте шоколадной крошкой.

Взбитые сливки должны быть достаточно плотными, можно при взбивании добавить немного сухого ванильного крема.
Для усиления аромата мяты добавьте в крем немного измельчённых листиков свежей мяты.

Время приготовления: 20 минут.

Банановый эспрессо с мороженым

Ингредиенты:

1 порция

Эспрессо.....50 мл
Банан десертный..... 1 шт.
Мороженое ванильное .....30 г
Шоколадный топпинг ..... 1 ч.л.

Приготовление:

1. Порежьте десертный банан тонкими ломтиками и сложите их в высокий стеклянный бокал с ручкой.
2. Приготовьте 1 порцию эспрессо.
3. Влейте эспрессо в бокал, положите шарик ванильного мороженого, украсьте его шоколадным топпингом и подавайте к столу.

Десертный банан можно заменить половиной столового банана.

Время приготовления: 10 минут.

Кофе-глясе

Ингредиенты:

2 порции

Мороженое «Пломбир» ..... 100 г
Эспрессо..... 100 мл

Для украшения:

Сироп карамельный ..... 10 г

Приготовление:

1. Сварите 2 порции эспрессо.
2. Поместите в каждый фужер с горячим эспрессо по шарику мороженого, украсьте карамельным сиропом и подавайте к столу.

Глясе (от фр. glacé – замороженный) – холодный напиток на основе кофе, с добавлением мороженого. В качестве посуды обычно используется стеклянный стакан или фужер.

Время приготовления: 5 минут.

Кофе по-фински

Ингредиенты:

1 порция

Эспрессо.....30 мл
Водка .....5 мл

Приготовление:

1. Приготовьте 1 маленькую порцию эспрессо.
2. Добавьте водку.

Можно добавить сахар (по желанию).

Время приготовления: 5 минут.

Моктейль из эспрессо

Ингредиенты:

1 порция

Эспрессо.....50 мл
Мороженое крем-брюле.....50 г
Сгущёное молоко (без сахара).....100 г
Лёд кубиками.....3 г

Приготовление:

1. Приготовьте 1 порцию эспрессо и перелейте его в бокал хайбол со льдом.
2. Добавьте в бокал мороженое, сгущёное молоко, перемешайте и подавайте к столу.

Моктейль – это «ложный коктейль», который готовят из смеси безалкогольных напитков.

Время приготовления: 5 минут.

Молочно-кофейный коктейль

Ингредиенты:

4 порции

Мороженое «Пломбир» ..... 400 г
Сливки 22% жира ..... 250 мл
Эспрессо ..... 100 мл
Шоколадный сироп ..... 3 ст.л.

Для украшения:

Шоколадный сироп ..... 1 ст.л.

Приготовление:

1. Приготовьте 2 порции эспрессо.
   Объём напитка – 50 мл (по умолчанию).
2. Поместите в глубокую чашу чуть подтаявшее мороженое, сливки, эспрессо и шоколадный сироп.
3. Взбейте до однородности.
4. Разлейте коктейль по бокалам и подавайте к столу.

Если коктейль предназначен для взрослых, то можно добавить на каждую порцию по 1 столовой ложке коньяка или кофейного ликёра.

Время приготовления: 5 минут.

Коктейль «Карибское Фраппе»

Ингредиенты:

4 порции

Эспрессо.....200 мл
Белый ром.....100 мл
Сгущёное молоко (без сахара).....400 г
Лёд колотый.....200 г

Приготовление:

1. Приготовьте 4 порции эспрессо и перелейте его в бокалы хайбол со с льдом.
2. Добавьте ром в бокал, сгущёное молоко, перемешайте и подавайте к столу.

Подавайте бокалы с коктейлем на подносе со льдом.

Время приготовления: 5 минут.

Кофейно-кокосовый коктейль

Ингредиенты:

4 порции

Мороженое со вкусом кокоса.....400 г
Кокосовое молоко .....150 мл
Эспрессо.....150 мл
Карамельный сироп..... 3 ст.л.

Для украшения:

Кокосовая стружка ..... 1 ст.л.

Приготовление:

1. Приготовьте 3 порции эспрессо.
   Объём напитка – 50 мл (по умолчанию).
2. Поместите в глубокую чашу чуть подтаявшее мороженое, кокосовое молоко, эспрессо и карамельный сироп.
3. Взбейте до получения однородной пышной массы.
4. Разлейте коктейль по бокалам, посыпьте кокосовой стружкой и подавайте к столу.

По желанию посыпьте коктейль кокосовой стружкой и полейте карамельным сиропом.

Время приготовления: 10 минут.

Коктейль «Небоскрёб»

Ингредиенты:

4 порции

Мороженое крем-брюле.....200 г
Молоко сгущёное без сахара.....100 мл
Эспрессо.....200 мл
Кленовый сироп.....3 ст.л.

Для украшения:

Взбитые сливки.....150 мл
Сахарная посыпка цветная.....1 ст.л.

Приготовление:

1. Приготовьте 4 порции эспрессо.
   Объём напитка – 50 мл (по умолчанию).

2. Поместите в глубокую чашу чуть подтаявшее мороженое, сгущёное молоко, эспрессо и кленовый сироп.

3. Взбейте на высокой скорости до получения пышной массы.

4. Разлейте коктейль по бокалам, украсьте высокими «шапками» из взбитых сливок, посыпьте цветным сахарным декором и подавайте к столу.

«Шапки» из взбитых сливок должны возвышаться над бокалом. Для этого взбитые сливки должны быть достаточно плотными.

Время приготовления: 10 минут.

Коктейль кофейно-шоколадный с острым перцем чили

Ингредиенты:

4 порции

Мороженое «Пломбир» .....400 г
Сливки 22% жира.....150 мл
Эспрессо.....200 мл
Сгущеное молоко (с сахаром).....100 г

Для украшения:

Шоколад с острым перцем чили .....100 г
Острый перец чили.....1 щепотка

Приготовление:

1. Приготовьте 4 порции эспрессо.
   Объём напитка – 50 мл (по умолчанию).

2. Поместите в глубокую посуду чуть подтаявшее мороженое, сливки, эспрессо и сгущёное молоко с сахаром.

3. Взбейте на высокой скорости до получения однородной массы.

4. Разлейте коктейль по бокалам, посыпьте тёртым шоколадом, посыпьте молотым перцем и подавайте к столу.

Для усиления остроты можно в коктейль добавить щепотку молотого острого перца.

Время приготовления: 5 минут.

Эспрессо Мартини

Ингредиенты:

1 порция

Эспрессо.....30 мл
Сироп сахарный.....5 мл
Водка.....50 мл
Ликёр «Калуа».....20 мл
Лёд.....100 г

Для украшения:

Кофейные зёрна.....3 шт.

Приготовление:

1. Приготовьте эспрессо объёмом 30 мл и остудите.
2. Смешайте все ингредиенты в шейкере с большим количеством льда. Сильно взболтайте до образования пены и процедите.
3. Положите в бокал для мартини кофейные зёрна и влейте приготовленный коктейль.

Калуа – мексиканский крепкий кофейный ликёр. Вместо сахарного сиропа можно использовать сгущённое молоко.

Время приготовления: 5 минут.

Кофейный коктейль «Куба»

Ингредиенты:

1 порция

Эспрессо.....50 мл
Банан десертный..... 1 шт.
Мороженое ванильное .....120 г

Для украшения:

Взбитые сливки .....40 г
Шоколадный топпинг ..... 1 ч.л.

Приготовление:

1. Приготовьте 1 порцию эспрессо.
2. В чашу блендера поместите десертный банан, мороженое и влейте кофе. Взбейте в пышную массу.
3. Перелейте коктейль в высокий стакан для подачи, украсьте взбитыми сливками и шоколадным топпингом.

Десертный банан можно заменить половиной столового банана.

Время приготовления: 10 минут.

Коктейль «Кокос-сливки»

Ингредиенты:

1 порция

Эспрессо.....50 мл
Кокосовый ликёр.....30 мл
Взбитые сливки.....40 мл
Кокосовые кранчи..... 1 ч.л.

Приготовление:

1. Влейте кокосовый ликёр в бокал для коктейля.
2. Приготовьте 1 порцию эспрессо и перелейте его в бокал для коктейля.
3. Украсьте коктейль взбитыми сливками, посыпьте кусочками сушеного кокоса и подавайте к столу.

Используйте кокосовый ликёр комнатной температуры.

Время приготовления: 5 минут.

Коктейль «Антидепрессант»

Ингредиенты:

1 порция

Эспрессо.....50 мл
Напиток «Кока-кола» .....100 мл

Для украшения:

Сливки.....30 мл
Лёд кубиками..... 3 шт.

Приготовление:

1. Приготовьте 1 порцию эспрессо.
   Объём напитка – 50 мл (по умолчанию).

2. Перелейте кофе в бокал для коктейля, добавьте Кока-колу, сливки и лёд.

По желанию можно приготовить коктейль с двойной порцией эспрессо.

Время приготовления: 5 минут.

Кофе «Воздушный поцелуй»

Ингредиенты:

4 порции

Меренги:

Белки яичные
(от яиц примерно по 60 г)..... 3 шт.
Сахар-песок .....160 г
Ванильный сахар .....10 г
Лимонный сок ..... 1 ч.л.

Напиток:

Эспрессо.....200 мл
Ром..... 1 с.л.

Для украшения:

Свежая клубника ..... 4 шт.

Приготовление:

1. Взбейте в крепкую пену при помощи миксера белки с сахарным песком, ванильным сахаром и лимонным соком.

2. Отсадите на пекарскую бумагу заготовки меренг в виде башенок и выпекайте при температуре 130°C 1-1,5 часа.

3. Приготовьте 4 порции эспрессо.
Объём напитка – 50 мл (по умолчанию).

4. Добавьте в чашки с кофе немного рома, выложите меренги, украсьте свежей клубникой и подавайте к столу.

Меренги или «безе» – в переводе с французского означает «поцелуй».
Меренги можно приготовить заранее и хранить их в герметичных лотках. (Используйте посуду OURSSON).

Время приготовления: 2 часа.

Коктейль «Спайси»

Ингредиенты:

1 порция

Эспрессо.....50 мл
Шоколадный сироп.....40 мл
Специи для глинтвейна
(порошок) .....1 щепотка

Для украшения:

Взбитые сливки.....40 мл
Шоколад тёртый..... 1 ч.л.
Перец молотый острый чили.....1 щепотка

Приготовление:

1. Приготовьте 1 порцию эспрессо и перелейте его в бокал для коктейля.

2. Добавьте шоколадный сироп и специи для глинтвейна в бокал, перемешайте и украсьте коктейль взбитыми сливками, посыпьте тёртым шоколадом, молотым перцем чили и подавайте к столу.

В состав специй для глинтвейна входит молотая корица, гвоздика, имбирь, кардамон и цедра апельсина.

Время приготовления: 5 минут.

Коктейль «Кофе-какао»

Ингредиенты:

4 порции

Мороженое «Шоколадное» ..... 400 г
Сливки 22% жира ..... 150 мл
Эспрессо ..... 200 мл
Какао со сгущённым молоком (с сахаром) ..... 100 г

Для украшения:

Какао-порошок ..... 1 ч.л.

Приготовление:

1. Приготовьте 4 порции эспрессо. Объём напитка – 50 мл (по умолчанию).
2. Поместите в глубокую чашу чуть подтаявшее мороженое, сливки, эспрессо и какао со сгущённым молоком.
3. Взбейте на высокой скорости до получения пышной массы.
4. Разлейте коктейль по бокалам, посыпьте какао-порошком и подавайте к столу.

Шоколадное мороженое можно заменить пломбиром без добавок, увеличьте количество какао со сгущенным молоком.

Время приготовления: 5 минут.

Милк-шейк медовый

Ингредиенты:

4 порции

Мороженое «Пломбир» ..... 400 г
Молоко сгущённое без сахара..... 150 мл
Эспрессо..... 150 мл
Мёд натуральный ..... 2 ст.л.
Лёд колотый..... 150 г
Бейлиз ..... 50 мл
Кусочки карамели..... 50 г

Для украшения:

Ягоды свежие ..... по желанию
Мята свежая ..... 8 листиков
Мёд натуральный (жидкий)..... 1 ст.л.
Кусочки карамели..... 1 ст.л.

Приготовление:

1. Приготовьте 3 порции эспрессо.
   Объём напитка – 50 мл (по умолчанию).

2. Поместите в шейкер и встряхните подтаявшее мороженое, сгущённое молоко, эспрессо, колотый лёд, кусочки карамели, Бейлиз и жидкий мёд.

3. Разлейте милк-шейк по бокалам, украсьте жидким мёдом, кусочками карамели, свежими ягодами, листиками свежей мяты и подавайте к столу.

Для дачной вечеринки.

Время приготовления: 5 минут.

Милк-шейк кофейный

Ингредиенты:

4 порции

Мороженое «Пломбир» ..... 400 г
Сливки 22% жира ..... 250 мл
Эспрессо ..... 100 мл
Шоколадный сироп ..... 3 ст.л.
Лёд колотый ..... 150 г
Шоколадная крошка ..... 50 г

Для украшения:

Ягоды свежие ..... по желанию
Мята свежая ..... 8 листиков
Шоколадный сироп ..... 1 ст.л.

Приготовление:

1. Приготовьте 2 порции эспрессо.
   Объём напитка – 50 мл (по умолчанию).

2. Поместите в шейкер и встряхните подтаявшее мороженое, сливки, эспрессо, колотый лёд, шоколадную крошку и шоколадный сироп.

3. Разлейте милк-шейк по бокалам, украсьте шоколадным сиропом, свежими ягодами, листиками свежей мяты и подавайте к столу.

Летний десертный напиток.

Время приготовления: 5 минут.

Коктейль «Чёрный Джек»

Ингредиенты:

1 порция

Эспрессо.....50 мл
Шоколадный ликёр.....30 мл
Виски Шотландский .....30 мл
Грейпфрут ..... 1 долька

Приготовление:

1. Приготовьте 2 порции эспрессо и перелейте в бокал для коктейля.
2. Добавьте в бокал шоколадный ликёр, виски, украсьте коктейль долькой грейпфрута.
3. Выпейте слоистый коктейль, долька грейпфрута послужит прекрасным завершением.

Можно добавить лёд (по желанию).

Время приготовления: 5 минут.

Коктейль «Кузнечик»

Ингредиенты:

1 порция

Капучино ..... 140 мл

Мятный ликёр ..... 5 мл

Для украшения:

Листики свежей мяты ..... 2 шт.

Приготовление:

1. Влейте в чашку для капучино мятный ликёр.
2. Приготовьте 1 порцию капучино в подготовленную чашку.
3. Украсьте шапку из молочной пенки молоденькими листиками мяты.

Крупные листики мяты могут не удержаться на воздушной пенке, прикрепите их к чашке сбоку.

Время приготовления: 5 минут.

Коктейль «Ирландский кофе»

Ингредиенты:

1 порция

Эспрессо.....50 мл
Виски (Irish).....30 мл
Сливки 33% жира.....40 мл
Ванильный сахар..... 1 ч.л.

Приготовление:

1. Влейте виски в бокал для коктейля.
2. Приготовьте 1 порцию эспрессо и вылейте его в бокал для коктейля.
3. Перемешайте сливки с ванильным сахаром.
4. Влейте сливки по чайной ложке, чтобы слои не смешивались. Слой сливок должен доходить до краёв бокала.

Используйте виски комнатной температуры.

Время приготовления: 5 минут.

Айс-кокоэспрессо

Ингредиенты:

1 порция

Эспрессо.....50 мл
Кокосовый ликёр .....30 мл
Ананасовый сироп .....40 мл
Лёд ..... 3 кубика

Для украшения:

Ананасовая долька..... 1 шт.

Приготовление:

1. Влейте кокосовый ликёр в бокал для коктейля.
2. Приготовьте 1 порцию эспрессо и аккуратно перелейте его в бокал для коктейля. Добавьте лёд и ананасовый сироп.
3. Украсьте коктейль долькой ананаса и подавайте к столу.

Используйте кокосовый ликёр комнатной температуры.

Время приготовления: 5 минут.

Коктейль «Нежность»

Ингредиенты:

1 порция

Эспрессо.....50 мл
Мороженое «Пломбир» .....30 г
Бейлиз .....30 мл
Молоко.....50 мл

Для украшения:

Взбитые сливки .....40 мл
Какао-порошок .....1 щепотка

Приготовление:

1. Приготовьте 1 порцию эспрессо.
2. Влейте в шейкер и встряхните эспрессо, мороженое, Бейлиз и молоко.
3. Перелейте коктейль в бокал.
4. Украсьте коктейль взбитыми сливками, посыпьте какао-порошком и подавайте с столу.

Вместо какао-порошка можно использовать шоколадную стружку.

Время приготовления: 5 минут.

Аффогато

Ингредиенты:

10 порций

Молоко 3,5% жира.....500 г
Ванильный стручок..... 1 шт.
Яйца куриные (примерно по 50 г)..... 4 шт.
Сахар-песок .....200 г
Сыр «Маскарпоне».....250 г

Для украшения:

Ликёр кофейный.....50 г
Эспрессо..... 5 чашек
Шоколадный декор.....20 г

Приготовление:

1. Взбейте яйца с сахарным песком. Используйте блендер с насадкой-венчик.
2. Вылейте молоко в ковш, добавьте стручок ванили.
3. Доведите молоко до кипения, удалите ванильный стручок, разрежьте его, выскоблите семена и добавьте их в горячее молоко.
4. На низком уровне нагрева, не прекращая помешивать, введите взбитые яйца. Не давая смеси кипеть, уварите её до загустения.
5. Немного охладите массу, добавьте сыр «Маскарпоне» и взбейте блендером на низкой скорости до получения однородной массы.
6. Переложите массу в лоток и заморозьте. Разложите замороженные шарики мороженого в кофейные чашки.
7. Сварите 5 порций эспрессо.
8. Полейте шарики мороженого ликёром, горячим эспрессо, украсьте шоколадным декором и подавайте в качестве десерта.

Это невероятно вкусный итальянский десерт из кофе и мороженого. Обычно в кофе добавляют немножко мороженого для вкуса. Идея этого десерта в том, что мороженое составляет его основу, а горячий кофе и крепкий ароматный ликер или коньяк только подчеркивают его вкус. Подается аффогато в чашке, но едят его маленькой ложечкой, поэтому относится он к десертам, а не напиткам.

Мороженое можно приготовить впрок. Домашнее мороженное намного проще готовится в кухонном процессоре OURSSON KP0600HSD.

Время приготовления: 1 час без учёта времени на охлаждение мороженого.

Трайфл с кофейным суфле

Ингредиенты:

4 порции

Печенье бисквитное..... 100 г

Сироп для пропитки:

Сахар-песок .....50 г

Эспрессо.....200 мл

Коньяк .....20 мл

Кофейное суфле:

Сыр «Маскарпоне».....250 г

Сливки 33% жира.....400 г

Сахарная пудра..... 100 г

Желе для торта прозрачное..... 2 пакетика

Эспрессо.....400 мл

Для украшения:

Листики свежей мяты..... 8 шт.

Шоколадный декор

в виде кофейных зёрен ..... 12 шт.

Приготовление:

1. Приготовьте 4 порции эспрессо для сиропа. Объём напитка – 50 мл (по умолчанию).
2. Вылейте эспрессо в ковш, добавьте сахарный песок и доведите до кипения. Добавьте коньяк и перемешайте горячий сироп. Перелейте сироп в миску и остудите до комнатной температуры.
3. Поломайте бисквитное печенье. Разложите кусочки печенья (половину) по бокалам объёмом 350 мл и обильно полейте сиропом.
4. Сварите 8 порций эспрессо для суфле.
5. Поместите в глубокую миску сыр «Маскарпоне», сливки и сахарную пудру. Взбейте миксером крем.
6. Вылейте эспрессо в ковш, доведите до кипения, и, не прекращая помешивать, всыпьте порошок желе для торта. Перемешивайте специальным силиконовым венчиком до полного растворения сухого желе.
7. Влейте горячее желе в крем и перемешайте до однородности.
8. Действуйте очень быстро. Залейте пропитанные кусочки бисквитного печенья горячим суфле (примерно половиной). Выложите на суфле бисквитные кусочки, залейте оставшимся кофейным суфле.
9. Поставьте бокалы в холодильник и дайте десерту застыть.
10. Украсьте трайфл листиками свежей мяты и шоколадными кофейными зёрнами. Подавайте к столу в качестве десерта.

Трайфл – это разновидность десерта в бокале.

Время приготовления: 40 минут.

Кофейный мусс

Ингредиенты:

4 порции

Белки яичные
(от яиц примерно по 60 г)..... 6 шт.
Сахар-песок .....350 г
Ванильный сахар .....10 г
Лимонный сок ..... 1 ч.л.
Эспрессо.....100 мл
Ром.....2 ст.л.

Для украшения:

Сушёные красные ягоды
(клубника, вишня, клюква)..... 12 шт.
Миндальные лепестки ..... 1 ст.л.

Приготовление:

1. Приготовьте 2 порции эспрессо.
Объём напитка – 50 мл (по умолчанию).

2. Взбейте в крепкую пену при помощи миксера белки с сахарным песком, ванильным сахаром и лимонным соком.

3. Добавьте эспрессо, ром и перемешайте аккуратно лопаткой до однородности.

4. Разложите полученную массу по креманкам или чашкам, которые пригодны для использования в СВЧ.

5. Поставьте чашки с кофейным муссом в СВЧ, выберите режим микроволны, высокая мощность (100%), время приготовления – 2 минуты.

6. Охладите мусс до комнатной температуры, посыпьте миндальными лепестками, сушёными красными ягодами.

7. Подавайте к столу в качестве десерта.

По желанию можно поставить мусс в холодильник и подавать к столу охлажденным до температуры +2°С.

Время приготовления: 40 минут.

Торт «Латте-Макиато»

Ингредиенты:

Яйца куриные..... 2 шт.
Соль .....1 г
Сахар-песок .....100 г
Фундук молотый .....30 г
Какао-порошок .....15 г
Разрыхлитель .....5 г
Молоко 3,2% жира..... 3 ст.л.
Мука пшеничная в/с .....120 г

Кофейный сироп:
Эспрессо.....100 мл
Сахар-песок .....30 г
Кофейный ликёр.....20 мл

Белый крем:
Белый шоколад.....100 г
Желе для торта ..... 1 пакетик
Вода .....100 мл
Лимонный сок ..... 1 ч.л.
Сахарная пудра.....50 г
Сливки 33% жира.....250 мл

Кофейный крем:
Шоколад тёмный .....50 г
Эспрессо.....50 мл
Сливки 33% жира.....200 мл
Сахарная пудра.....50 г
Желе для торта ..... 1 пакетик

Для украшения:
Шоколад белый.....100 г
Шоколад молочный .....100 г

Приготовление:

1. Взбейте яйца с сахарным песком и солью в крепкую пену. Используйте блендер OURSSON. Добавьте молоко и продолжайте взбивать до получения кремообразной массы. Вмешайте муку, какао-порошок, молотые орехи, разрыхлитель и соедините со взбитой массой. Выложите тесто в разъёмную форму для выпечки, распределите его ровным слоем. Выпекайте заготовку для торта в предварительно разогретой до 180°С духовке в течение 50-65 минут. Охладите выпеченный полуфабрикат до комнатной температуры и разрежьте на 2 пласта.
2. Приготовьте белый крем. 2 порции эспрессо смешайте с сахаром и кофейным ликёром. Взбейте сливки с сахарной пудрой и лимонным соком. Растопите белый шоколад в СВЧ. Поместите ингредиенты в миксерную чашу, добавьте воду и включите нагрев до 100°С, добавьте функцию смешивания, скорость – 2. Когда масса закипит, отключите нагрев, добавьте сухое желе, перемешайте до однородности. Поместите нижний корж в разъёмную форму, пропитайте кофейным сиропом и залейте светлый крем.
3. Приготовьте кофейный крем. Взбейте сливки с сахарной пудрой. Приготовьте 1 порцию эспрессо. Поместите ингредиенты в миксерную чашу и готовьте так же как белый крем. Поместите второй корж поверх застывшего белого крема, пропитайте кофейным сиропом и залейте кофейный крем.
4. Поставьте торт в холодильник. Растопите белый и молочный шоколад. Достаньте торт из формы и декорируйте его поверхность белым и молочным шоколадом, дайте шоколаду застыть, затем нарежьте порциями и подавайте к столу.

Чтобы шоколад не поломался при разрезании торта на порции, не держите торт долго в холодильнике и режьте его горячим ножом.
Для наибольшего соответствия стилю, покройте торт белым шоколадом, символизирующим молочную пенку, затем в центре сделайте декор из молочного шоколада в виде «пятнышка» эспрессо .

Время приготовления: 2 часа.

Капкейки Мокко

Ингредиенты:

Яйца куриные..... 4 шт.
Соль .....1 г
Сахар-песок .....200 г
Ванильный сахар .....10 г
Масло сливочное 82% жира .....200 г
Мука пшеничная в/с .....200 г
Разрыхлитель .....10 г
Эспрессо.....100 мл

Для украшения:
Шоколад молочный .....100 г
Эспрессо.....30 мл
Шоколадный декор
в виде кофейных зёрен..... 1 шт.

Приготовление:

1. Взбейте яйца с сахарным песком, солью и ванильным сахаром в крепкую пену. Используйте блендер OURSSON с насадкой-венчик.
2. Добавьте размягчённое сливочное масло и продолжайте взбивать до получения кремообразной массы.
3. Смешайте муку с разрыхлителем и соедините со взбитой массой.
4. Приготовьте 2 порции эспрессо, влейте в тесто и вымесите его лопаткой.
5. Заполните тестом формочки на 2/3 объёма.
6. Выпекайте капкейки Мокко в предварительно разогретой до 180°С духовке в течение 35-40 минут.
7. Охладите капкейки до комнатной температуры.
8. Приготовьте 1 порцию эспрессо объёмом 30 мл и смешайте с растопленным молочным шоколадом.
9. Покройте остывшие капкейки кофейно-шоколадной массой и украсьте шоколадными кофейными зёрнами.

Можно приготовить капкейки в СВЧ в микроволновом режиме, используйте посуду OURSSON для СВЧ.

Время приготовления: 1 час 30 минут.

Печенье «Кофейное»

Ингредиенты:

Яйца куриные..... 2 шт.
Соль .....1 г
Сахар-песок .....100 г
Ванильный сахар .....10 г
Масло сливочное 82% жира .....100 г
Мука пшеничная в/с .....300 г
Миндальная мука .....100 г
Разрыхлитель .....10 г
Эспрессо.....50 мл

Для украшения:
Шоколад молочный .....100 г
Эспрессо.....30 мл
Миндальные лепестки ..... 4 ст.л.

Приготовление:

1. Взбейте яйца с сахарным песком, солью и ванильным сахаром в крепкую пену. Используйте блендер OURSSON с насадкой-венчик.
2. Добавьте размягчённое сливочное масло и продолжайте взбивать до получения кремообразной массы.
3. Смешайте муку с разрыхлителем, миндальной мукой и соедините со взбитой массой.
4. Приготовьте 1 порцию эспрессо, влейте в тесто и вымесите его лопаткой.
5. Скатайте из теста колбаску, обваляйте в муке и порежьте на порции толщиной 1 см. Разложите заготовки печенья на противень.
6. Выпекайте печенье в предварительно разогретой до 180°C духовке в течение 15-20 минут.
7. Охладите печенье до комнатной температуры.
8. Приготовьте 1 порцию эспрессо объёмом 30 мл и смешайте с растопленным молочным шоколадом.
9. Покройте остывшее печенье кофейно-шоколадной массой и посыпьте миндальными лепестками, дайте шоколаду застыть.

Это печенье прекрасно подойдёт к свежесваренному капучино, виртуозно приготовленному на кофемашине.

Время приготовления: 1 час.

Тирамису

Ингредиенты:

Печенье «Савоярди».....200 г

Сироп для пропитки:
Сахар-песок .....50 г
Эспрессо.....150 мл
Коньяк .....30 мл

Крем:
Сыр «Маскарпоне».....500 г
Сливки 33% жира.....200 г
Сахарная пудра.....150 г
Яйца куриные..... 3 шт.
Коньяк .....15 мл

Для украшения:
Какао-порошок ..... 2 ст.л.

Приготовление:

1. Приготовьте 3 порции эспрессо для сиропа. Объём напитка – 50 мл (по умолчанию).
2. Вылейте в ковш эспрессо, добавьте сахарный песок и доведите до кипения. Добавьте коньяк и перемешайте горячий сироп. Поместите в глубокую миску яйца, коньяк и сахарную пудру. Взбейте миксером до пышной массы. Добавьте маскарпоне и взбитые сливки, перемешайте крем лопаткой.
3. Обмакните каждое печенье «Савоярди» в кофейный сироп и выложите первый слой на дно лотка, в котором будете подавать торт к столу. Используйте стеклянные лотки OURSSON. Выложите половину крема поверх пропитанного сиропом печенья, разровняйте поверхность. Выложите ещё один слой пропитанного сиропом печенья и покройте кремом. Разровняйте поверхность лопаткой. Посыпьте поверхность какао-порошком, накройте лоток крышкой и уберите торт в холодильник на ночь (или на 6-8 часов).
4. Разложите торт по тарелкам или креманкам и подавайте к свежесваренному кофе.

Тирамису впервые приготовили в конце XVII века в городе Сиена (итальянский регион Тоскана) в честь Великого герцога Cosimo III de Medici. Кондитеры Сиены, известные своим мастерством, хотели приготовить нечто особенное для герцога, который очень любил сладкое. Этот десерт был назван «zuppa del duca» (герцогский суп). Позднее рецепт попал во Флоренцию, а оттуда – в Венецию, где стал широко известен. Тогда десерт получил название «Tiramisù». Tiramisù в переводе означает «подними меня вверх».

Время приготовления: 1 час без учёта времени на выстаивание в холодильнике.

Кофе-брэд

Ингредиенты:

Сдобное тесто:

Молоко 3,5% жира ..... 270 мл
Соль ..... 5 г
Масло сливочное 82% жира ..... 100 г
Сахар-песок ..... 100 г
Ванильный сахар ..... 10 г
Мука пшеничная в/с ..... 450 г
Дрожжи сухие ..... 6 г

Кофейная начинка:

Сахар-песок ..... 200 г
Эспрессо ..... 200 мл
Фундук дроблённый ..... 250 г
Мёд натуральный ..... 100 г
Печенье сахарное (крошка) ..... 100 г

Приготовление:

1. Поместите в ёмкость для замешивания теста все ингредиенты в строго указанной последовательности.
2. Выберите режим **«6.Тесто»** и нажмите на «Старт».
3. Приготовьте 4 порции эспрессо. Перемешайте все ингредиенты для кофейной начинки.
4. Раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм, распределите кофейную начинку равномерным слоем по поверхности теста.
5. Закатайте тесто с начинкой в рулет.
6. Поместите тестовую заготовку в ёмкость для замешивания.
7. Установите ёмкость для замешивания в корпус хлебопечки.
8. Выберите режим **«12.Йогурт»** и нажмите на «Старт».
9. Через 1 час переведите в режим **«Выпечка»**, время – 1 час и нажмите на «Старт».
10. После звукового сигнала переложите горячий хлеб с корицей на решётку и охладите.
11. Полностью остывший хлеб нарежьте на ломтики. Приготовьте кофе по своему вкусу и подавайте к столу с ломтиками кофе-брэда.

Данный рецепт готовится в хлебопечи OURSSON BM1000JY.
Кофе-брэд – шведское традиционное лакомство.

Время приготовления: 4 часа.

Рулетики с кофейным кремом

Ингредиенты:

Яйца куриные..... 4 шт.
Соль .....1 г
Сахар-песок .....200 г
Ванильный сахар .....10 г
Мука пшеничная в/с .....180 г

Кофейный крем:
Шоколад тёмный .....100 г
Эспрессо.....30 мл
Сливки 33% жира.....300 мл
Сухой крем «Тирамису».....150 г
Шоколад молочный .....100 г

Приготовление:

1. Взбейте яйца с сахарным песком, солью и ванильным сахаром в крепкую пену. Используйте блендер OURSSON с насадкой-венчик.
2. Добавьте размягчённое сливочное масло и продолжайте взбивать до получения кремообразной массы.
3. Добавьте муку и соедините со взбитой массой.
4. Выложите тесто на пергамент, распределите его тонким слоем.
5. Выпекайте рулетный бисквит в предварительно разогретой до 220°C духовке в течение 5-10 минут.
6. Охладите бисквит до комнатной температуры и накройте плёнкой.
7. Приготовьте 1 порцию эспрессо объёмом 30 мл.
8. Взбейте сливки с сухим кремом, добавьте эспрессо, ещё раз взбейте.
9. Полейте растопленным шоколадом рулетный бисквит, нанесите кофейный крем на чуть застывший шоколад и быстро сверните.
10. Поместите рулет в холодильник на 30 минут.
11. Декорируйте рулет молочным шоколадом, дайте шоколаду застыть, нарежьте порциями толщиной 3 см и подавайте к столу.

Если десерт будет готовиться не для детского стола, добавьте в крем немного кофейного ликёра.

Время приготовления: 2 часа.

Эклеры с кофейно-ореховым кремом

Ингредиенты:

Яйца куриные..... 3 шт.
Соль .....3 г
Сахар-песок .....10 г
Масло сливочное.....100 г
Мука пшеничная в/с .....180 г
Вода .....200 мл

Кофейно-ореховый крем:
Молотые фисташки.....100 г
Сахарная пудра.....100 г
Эспрессо.....50 мл
Сливки 33% жира.....250 мл
Сыр «Маскарпоне».....250 г
Кофейный ликёр..... 2 ст.л.

Для украшения:
Шоколад белый.....150 г
Фисташки (половинки и четвертинки).....50 г

Приготовление:

1. Поместите в ковш сливочное масло, соль, сахар, влейте воду. Доведите до кипения, перемешайте и всыпьте муку. Замесите до однородности и откючите нагрев.
2. Добавляйте яйца по 1 и вымесите тесто блендером с насадкой-венчик. Переложите заварное тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой. Отсадите заготовки для эклеров в виде полосок длиной 10 см. Выпекайте эклеры в предварительно разогретой до 220°C духовке в течение 22 минут. Охладите эклеры до комнатной температуры.
3. Приготовьте 1 порцию эспрессо объёмом 50 мл.
4. Взбейте сливки с сыром маскарпоне с сахарной пудрой, добавьте эспрессо, кофейный ликёр и ещё раз взбейте. Используйте блендер с насадкой-венчик.
5. Добавьте в крем молотые фисташки и перемешайте лопаткой.
6. Наполните кремом остывшие эклеры.
7. Поместите эклеры в холодильник на 1 час.
8. Декорируйте охлаждённые эклеры растопленным белым шоколадом и посыпьте фисташками, дайте шоколаду застыть.
9. Приготовьте кофе для гостей в соответствии с их предпочтениями и подайте эклеры к свежесваренным напиткам, приготовленным в кофемашине.

Чтобы начинить эклеры большим количеством крема, разрежьте их вдоль пополам. В нижнюю половинку отсадите крем и покройте верхней частью.
Тесто можно приготовить намного проще, если воспользоваться кухонным процессором OURSSON KP0600HSD

Время приготовления: 1 час 30 минут.

GET IT ON
Google play
Скачайте сборник
кулинарных рецептов

www.oursson.ru

«Горячая линия»
OURSSON:
8 800 100 8 708