

Molinari CAFFÈ



Molinari CAFFÈ



Еспресо



- ❖ Поставете 7 гр кафе в цедката на кафе машината
- ❖ Натъпчете добре кафето
- ❖ Пуснете струйката да тече 20–30 сек.

- ❖ Кафето би трябвало да заеме 30 мл. от обема на чаша Шери, а каймакът да е с дебелина 3-4 мм.



Капучино



- ❖ Налейте 25 мл. прясно мляко в 50 мл. каничка
- ❖ Разбийте мляко с помощта на накрайника за пара за около 15 сек.
- ❖ Направете едно еспресо кафе в голяма чаша Шери
- ❖ Към кафето с кръгообразни движения добавете същото количество от превърнатото на пяна мляко



Molinari CAFFÈ



Molinari CAFFÈ



Шоколад

- ❖ Налейте 125 мл. прясно мляко в каничка
- ❖ Добавете съдържанието на 1 /едно/ пакетче шоколад Cioco Delice
- ❖ Разбъркайте с лъжица
- ❖ С помощта на накрайника за пара разбийте шоколада до желаната плътност
- ❖ Налейте шоколада в голяма чаша Шери
- ❖ Гарнирайте с бита сметана



Биџерин

- ❖ С помощта на кафена лъжичка намажете стените и дъното на малка /или голяма/ чаша Шери с течен шоколад
- ❖ Направете едно еспресо кафе в друга чаша
- ❖ Налейте го в подготвената вече чаша Шери до основата на логото Molinari
- ❖ Разбийте мляко и допълнете чашата с пяна или сметана по ваш вкус
- ❖ Гарнирайте с натрошени лешници



Molinari



Molinari



Марочино



- ❖ Разбийте мляко с помощта на накрайника за пара в наполовина пълна 50 мл. каничка
- ❖ Налейте разбитото мляко в малка /или голяма/ чаша Шери, като запълнете 2/3 от нея до основата на логото Molinari
- ❖ Направете едно еспресо кафе
- ❖ Заличете следите от струйката кафе като допълните чашата с пяната от млякото
- ❖ Гарнирайте по ваш вкус с какао на прах или с 2 зърна кафе



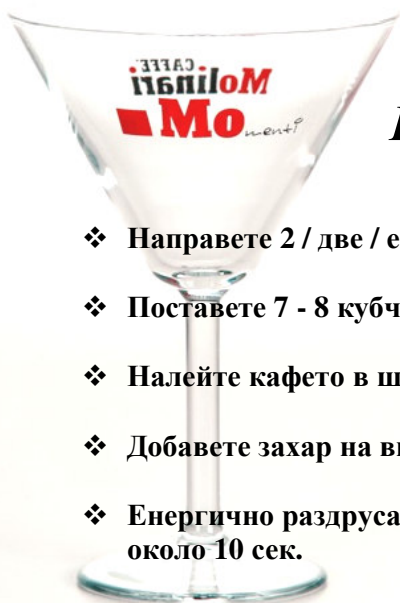
Мокачино



- ❖ Налейте около 30 мл. шоколад Cioco Delice в малка чаша Шери
- ❖ Направете едно еспресо кафе върху шоколада
- ❖ Допълнете чашата с бита сметана
- ❖ Гарнирайте с натрошени лешници или кокосова пудра



Molinari CAFFE.

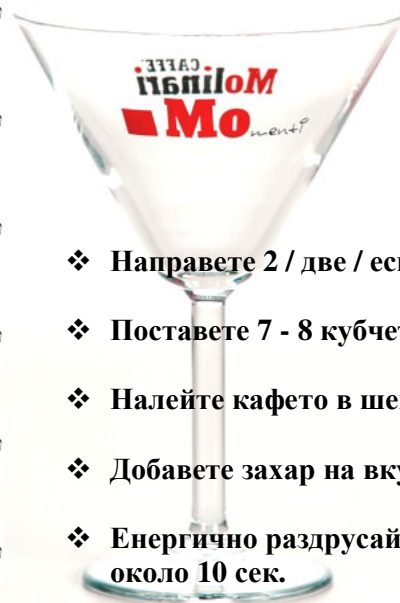


Шейкърато

- ❖ Направете 2 / две / еспресо кафета
- ❖ Поставете 7 - 8 кубчета лед в шейкър
- ❖ Налейте кафето в шейкър
- ❖ Добавете захар на вкус
- ❖ Енергично раздрусайте около 10 сек.
- ❖ Налейте сместа в предварително охладена чаша Коктейл
- ❖ Гарнирайте по ваш вкус с шоколадови пръчици или кокосови стърготини



Molinari CAFFE.



Шейкърато с йогурт

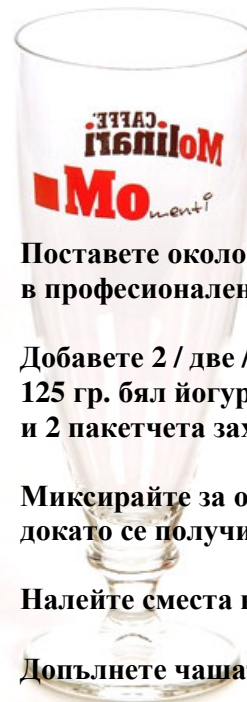
- ❖ Направете 2 / две / еспресо кафета
- ❖ Поставете 7 - 8 кубчета лед в шейкър
- ❖ Налейте кафето в шейкър
- ❖ Добавете захар на вкус
- ❖ Енергично раздрусайте около 10 сек.
- ❖ Налейте сместа в предварително охладена чаша Коктейл
- ❖ Поставете 2/3 йогурт /100 гр./, 1/3 мляко /50 гр./ и 2-3 кубчета лед в друг шейкър
- ❖ Раздрусайте за около 5 сек. и добавете към приготвеното Шейкърато
- ❖ Гарнирайте по ваш вкус с шоколадови пръчици или кокосови стърготини



Molinari CAFFÈ



Molinari CAFFÈ



Моча

- ❖ Поставете 2-3 чаени лъжички течен шоколад Cioco Delice в коктейлна чаша Хармония
- ❖ Направете едно еспreso кафе в същата чаша
- ❖ Разбийте 25 мл. мляко с помощта на накрайника за пара в 50 мл. каничка
- ❖ Бавно го налейте върху кафето, за да запазите различните слоеве
- ❖ Допълнете чашата с бита сметана
- ❖ Гарнирайте с какао на прах или кокосови стърготини



Айсберг

- ❖ Поставете около 10 кубчета лед в професионален миксер
- ❖ Добавете 2 / две / еспreso кафета, 125 гр. бял йогурт и 2 пакетчета захар
- ❖ Миксирайте за около 30 сек. докато се получи хомогенна смес
- ❖ Налейте сместа в чаша Хармония
- ❖ Допълнете чашата с бита сметана
- ❖ Гарнирайте с натрошени бадеми или с кокосови стърготини

