

# Кофе эспрессо



**IKEA® FOOD**

# Кофе эспрессо

На рынке представлены различные виды эспрессо-кофеварок. ЭСПРЕССО-КАФФЕ можно варить в любой из них. Однако некоторые кофеварки очень дорогие. Тем, кто не готов потратить много денег, рекомендуем эспрессо-кофеварку РОДИГ. Она состоит из трех частей: основное отделение, где вода доводится до кипения, металлический фильтр в форме корзинки, в который насыпают кофе, и верхнее отделение для готового кофе, который уже можно подавать на стол.

**Кофе эспрессо (6 чашек):**  
6 столовых ложек ЭСПРЕССОКАФФЕ,  
350 мл свежей воды.

Кофе, созданный с заботой  
о людях и о окружающей среде.



**ESPRESSOKAFFE**  
эспрессо  
250г

**109.-**

## Как приготовить:

Разберите эспрессо-кофеварку на части, и налейте в нижнее отделение пресную холодную воду до отметки. Наполните металлический фильтр кофе мелкого помола темной обжарки, предпочтительно ЭСПРЕССОКАФФЕ. Мягко утрамбуйте его, например, ложкой, но не нажимайте слишком сильно. Уберите излишки кофе вокруг фильтра. Собирайте части кофеварки и поставьте ее на конфорку – на средний огонь. Спустя несколько минут, когда Вы услышите шипящий звук из верхнего отделения, снимите кофеварку с конфорки. Сразу же подавайте кофе на стол – это лучшая возможность полностью насладиться его вкусом и ароматом.



**РОДИГ**  
эспрессо-  
кофеварка  
на 6 чашек

**899.-**

# Кофе капучино



IKEA® FOOD

# Кофе капучино

Капучино отличается от кофе-латте тем, что для его приготовления требуется гораздо меньше молочной пены и горячего молока. Общий объем порции напитка составит где-то 150 мл. Капучино традиционно подается в фарфоровой чашке, а сверху напиток посыпают какао, тертым шоколадом или корицей, в то время как кофе-латте обычно подают в стакане и ничем не посыпают.

## Одна порция:

50 мл эспрессо,  
50 мл молока,  
50 мл молочной пены.

Для украшения: какао, тертый шоколад или корица.

## Как приготовить:

Приготовьте эспрессо в предварительно нагретой чашке для капучино (подойдет большая кофейная чашка). Нагрейте и взбейте в пену молоко. Лучшего результата можно достичь с помощью парового сопла эспрессо-кофеварки, но также можно взбивать молоко в пену, пока оно подогревается на плите. Следите за тем, чтобы температура молока не превысила 70°C. Осторожно влейте молоко в кофе, а сверху положите молочную пену. Посыпьте какао, тертым шоколадом или корицей.

Кофе, созданный с заботой  
о людях и о окружающей среде.



**ESPRESSOKAFFE**  
эспрессо  
250г

**109.-**



**ИКЕА 365+**  
чашка кофейная  
с блюдцем

**129.-**

# Кофе латте



**IKEA® FOOD**

# Кофе латте

На сегодняшний день из всех видов кофе в шведских кафе чаще всего заказывают латте. В разных странах существует немало мнений о правильном приготовлении настоящего латте («кафе-латте», как говорят итальянцы). Мы предложим Вам рецепт кофе-латте в шведском стиле.

## Одна порция:

2 столовые ложки кофе эспрессо,  
100 мл свежей воды,  
200 мл молока.

## Как приготовить:

Приготовьте эспрессо, например, из кофе ЭСПРЕССОКАФФЕ ИКЕА с помощью эспрессо-кофеварки ТРИВСЕЛЬ. Нагрейте молоко и взбейте его в пену. Лучшего результата можно достичь с помощью парового сопла эспрессо-кофеварки, но также можно взбивать молоко в пену, пока оно подогревается на плите. Следите за тем, чтобы температура молока не превысила 70°C. Налейте кофе в высокий стакан, добавьте молоко и оформите напиток, положив сверху пену. Осторожно помешайте напиток и... вуаля!

Кофе, созданный с заботой  
о людях и о окружающей среде.



**ESPRESSOKAFFE**  
эспрессо  
250г

**109.-**



**ПОКАЛ**  
Стакан

**15.-**

# Шоколадный мусс



**IKEA® FOOD**

# Шоколадный мусс

Густой, но в то же время легкий и мягкий шоколадный мусс всегда к месту. А от мусса с легким привкусом кофе вообще невозможно отказаться!

#### 4 порции:

150 г темного шоколада,  
50 мл крепкого кофе,  
4 яйца,  
1 столовая ложка мелко натертой цедры апельсина,  
4 столовых ложки взбитых сливок.

#### Как приготовить:

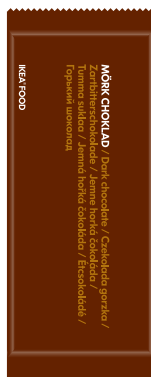
Разломите плитку шоколада на кусочки и положите их в миску. Держите миску над кипящей водой, пока шоколад не растает. Добавьте кофе и примешайте по одному желтки яиц. Добавьте мелко натертую цедру апельсина. В отдельной миске взбейте белки яиц в густую пену, затем добавьте ее к остальной массе и перемешайте. Остудите мусс в холодильнике. Перед тем как подать на стол, украсьте его взбитыми сливками.

Кофе, созданный с заботой о людях и о окружающей среде.



**ESPRESSOKAFFE**  
эспрессо  
250г

**109.-**



**CHOKLAD MÖRK**  
темный шоколад  
100г

**39.-**