

18+

Виктор Себин

Кофейная радуга



Рецепты кофе
со всего мира

Виктор Себин

**Кофейная радуга. Рецепты
кофе со всего мира**

«Издательские решения»

Себин В. Ф.

Кофейная радуга. Рецепты кофе со всего мира / В. Ф. Себин —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-679516-7

Собраны рецепты и методики приготовления различных вариантов кофе в основном в рожковой кофемашине. Конечно по этим рецептам можно готовить кофе любым способом.

ISBN 978-5-00-679516-7

© Себин В. Ф.
© Издательские решения

Содержание

Рецепты кофе для рожковой кофемашины	6
Приготовление капучино	8
Пробуем другие рецепты	10
Эспрессо иAmericano	10
Латте	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Кофейная радуга

Рецепты кофе со всего мира

Виктор Фёдорович Себин

© Виктор Фёдорович Себин, 2025

ISBN 978-5-0067-9516-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Рецепты кофе для рожковой кофемашины



Способы приготовления кофе по предложенным рецептам могут быть любые но мы сделали упор именно на рожковую кофемашину.

Безусловно, кофе – это отдельная гастрономическая философия, если не сказать, целая вселенная, живущая по своим уникальным законам и принципам, захватывающая нас в свои объятия и уносящая в загадочные, прекрасные миры.

Всю жизнь я пил слабый чай, пакетик заваривал три-четыре раза, терпеть не мог кофе. Но жена, постепенно и деликатно открыла, лет так за двадцать пять, или около того, для меня вкус по-настоящему заваренного чая, а затем и кофе и я пристрастился к этим напиткам. Теперь чай мы пьем разный, в основном турецкий, я один сорт, жена другой. Кофе варила в турке жена, у неё выходило вкуснее, чем у меня. Кофе из кофеварки, которая у нас была давно, получалось так себе. Естественно вопрос стал о выборе кофе и приобретении кофемашины.

Выбор кофе.

Мы выбрали купаж кофе среднего помола Пилигрини. В данной смеси – высокогорная Арабика (Бразилия, Вьетнам, Колумбия) и Робуста из Вьетнама, в идеальном соотношении, чтобы получить кофе молотый с горчинкой, шоколадно-ореховыми нотами, ноткой сладости. Средне-темная Итальянская обжарка выбрана не случайно, а чтобы максимально раскрыть потенциал данной смеси и сделать ее похожей на классический всеми любимый итальянский кофе. В дальнейшем планируем попробовать и другие сорта.

Какая кофемашина лучше: рожковая или автоматическая?

Лучший выбор зависит от ваших приоритетов: автоматическая кофемашина идеальна для любителей удобства, скорости и разнообразия напитков, тогда как рожковая – для ценителей процесса, полного контроля над приготовлением и насыщенного эспрессо. Автоматика экономит время, но стоит дороже и предлагает меньше гибкости в настройке, а рожковая требует навыков, но дает свободу экспериментировать с любыми зёрнами.

Следующим вопросом для нас был – какую кофемашину лучше купить: капсульную или рожковую?

Капсульная для тех, кто ценит скорость, простоту и компактность, а рожковая – для ценителей вкуса и тех, кто готов тратить время на эксперименты с помолотом и приготовлением для получения классического эспрессо и кофейно-молочных напитков.

Какая кофеварка лучше: рожковая или гейзерная?

Гейзерные и рожковые кофеварки предлагают разные подходы к приготовлению кофе, и выбор между ними зависит от личных предпочтений и желаемого результата. Гейзерные кофеварки просты в использовании и готовят крепкий, насыщенный кофе, похожий на эспрессо, но без высокого давления. Рожковые кофеварки, напротив, позволяют более тщательно контролировать процесс и готовить эспрессо, а также напитки на его основе, но требуют большего опыта и участия.

Взвесив все «ЗА» и «ПРОТИВ», мы выбрали рожковую кофемашину и не пожалели, мощность 1350 ватт и давление 20 бар. Поэкспериментировав в приготовлении капучино, остановились на одном варианте:

Приготовление капучино



Во всех случаях заливаем отстоянную и отфильтрованную в фильтре «Барьер» воду, молоко любой жирности, лучше с большим процентом жира, пенка будет плотней и пышней (в автомате процент не более 2,5), кофе используем среднего помола. Мерной ложечкой набираем кофе, высыпая в ситечко, до его краёв, вставленное в холдер и равномерно утаптываем, для двух порций, две ложечки в большое ситечко (чтобы до края оставалось около миллиметра, или до самого края), чаще насыпаем кофе меньше, иногда значительно меньше. Если не ровно разместить, то в чашки нальётся разное количество напитка. В нашем примере приготовим две чашки кофе. Вставляем рожок в машину. Двойным касанием на «ПУСК» включаем и ждём пока индикаторы перестанут моргать (происходит нагрев и поднимается давление). Нажимаем «Две чашки», всё заработало, получился классный эспрессо. В других, двух чашках взбиваем молоко, которое наливаем в соотношении с эспрессо один к одному, иногда молока берём в два, а то и в три раза больше, чем эспрессо (когда, как хочется), нажимаем на «ПАР», ждём, когда индикатор перестанет моргать, поворотом круглой ручки выпускаем воду, когда пойдёт пар, трубку капучинатора опускаем на дно чашки с молоком, регулятор

крутим до конца, водим трубкой в молоко, попеременно поднимая её к поверхности и опускающая. Конечно же водим чашку с опущенной в неё трубкой. Предварительно, в свою чашку с молоком добавляю маленькую ложечку сахара, жена любит без сахара. Пена поднимается до самого верха. Полученный эспрессо выливаем в чашки с молоком, но не весь, а чтобы остатком, покручивая, смыть пену со стенок. Далее вспениваем капучинатором весь состав и получается горячий и очень вкусный кофе капучино.

В результате – прекрасный кофе, без кислинки, с тонким привкусом ореха, какао, горького шоколада.

Традиционный итальянский рецепт предполагает соотношение одна часть эспрессо, одна часть горячего молока и одна часть молочной пены, в то время как современные стандарты предусматривают большую долю молока и меньшую – пены, поэтому используется порция эспрессо (тридцать-сорок миллилитров) и около ста пятидесяти-двухсот миллилитров молока, из которого формируется плотная, однородная пенка, занимающая примерно треть или половину объема чашки.

В рожковой кофемашине можно приготовить **какао**. В молоко добавляем какао-порошок и взбиваем капучинатором, можно также добавить шот или два эспрессо – получится **моккачино**).

Употребляем два-три раза в день, иногда чаще, остальное время чай, бывает и ни разу за сутки не пьем кофе, ориентируемся по чуйке.

Пробуем другие рецепты

Эспрессо и Американо



Рожковая кофемашинa сразу выдаёт кофе эспрессо, чтобы получить американо, можно перейти на ручное управление и доливать состав в чашку, в два и более раз, сколько нам нужно.

Можно ещё двумя способами, с добавлением в приготовленный эспрессо горячей воды:
Итальянский: в чашку с эспрессо наливают воду,
Скандинавский: в чашку с водой вливают эспрессо.

Латте

Латте – кофейный напиток на основе эспрессо с добавлением взбитого молока. В соответствии с классической рецептурой его подают в прозрачных стаканах, чтобы продемонстрировать слоистую структуру. Поверхность присыпают тёртым шоколадом, какао-порошком, поливают сладкими сиропами, а также украшают различными узорами. Техника сервировки кофе называется латте-арт и является популярным направлением среди бариста.

Для приготовления напитка в домашних условиях потребуются кофеварка и капучинатор, либо кофемашина. Аппарат позволяет полностью автоматизировать процессы варки эспрессо и взбивания молока.

Для приготовления классического латте нам потребуются 30 мл свежего эспрессо и 60 мл вспененного молока, а также сахар и тёртый шоколад по вкусу.

В прозрачный бокал с высокими стенками переливаем свежесваренный эспрессо.

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.