

Изысканные рецепты

Эти превосходные рецепты эспрессо помогут Вам в полной мере насладиться кофе Davidoff Café Espresso. Побалуйте себя и своих гостей утонченными кофейными композициями, которые по достоинству оценят самые искушенные ценители кофе.

Капучино «Итальянская страсть»

Необыкновенно ароматный напиток с ноткой страсти. Добавьте в двойной эспрессо горячее молоко и сироп лесного ореха. Украсьте этот восхитительный кофе взбитыми сливками и молотым засахаренным фундуком.

1 чашка двойного Davidoff Café Espresso 57
20 мл сиропа лесного ореха
50 мл горячего молока
200 г взбитых сливок
молотый засахаренный фундук

Латте Макиатто «Рим»

Этот латте обладает особенным ароматом, который навевает приятные воспоминания о волшебном времени, проведенном в Вечном городе. Добавьте в эспрессо миндальный сироп и горячее молоко и, в качестве завершающего аккорда, - украсьте напиток пышной шапкой из молочной пены, посыпанной молотым миндалем.

1 чашка эспрессо
10 мл миндального сиропа
60 мл горячего молока
20 мл молочной пены
миндальная стружка

Изысканные рецепты

Кофе «Симфония»

Добавьте в эспрессо горячее молоко и фисташковый сироп. Аппетитная шапка взбитых сливок и немного молотых фисташек подарят этой кофейной композиции особую привлекательность.

1 чашка эспрессо
30 мл фисташкового сиропа
90 мл горячего молока
200 г взбитых сливок
8 г фисташек
1 ч.л. молотых фисташек

Кофе «Мистика»

Таинственная аура этого напитка подарит Вам незабываемые мгновения удовольствия. Добавьте в эспрессо горячее молоко, мятный сироп и какао-порошок. Украсьте кофе шапкой из взбитых сливок и свежими листьями мяты.

1 чашка эспрессо
8 мл мятного сиропа
11 г какао-порошка
60 мл горячего молока
взбитые сливки по вкусу
несколько листочков мяты

Капучино «Мафиози»

Хотите довести капучино до совершенства? Добавьте в двойной эспрессо горячее молоко, ликер Амаретто и молочную пену. Украсьте напиток какао-порошком.

1 чашка двойного эспрессо
20 мл ликера Амаретто
70-80 мл молока и молочной пены
какао-порошок

Изысканные рецепты

Кофе «Сливочный пунш»

Смесь восхитительной гармонии и истинной страсти - вот, что делает этот напиток таким уникальным. Добавьте в эспрессо ликер Кюрасао (Трайпл Сек), немного темного рома и горячего молока. Роскошная шапка из взбитых сливок и цельные зерна кофе станут ему лучшим украшением!

1 чашка эспрессо
8 мл ликера Кюрасао (Трайпл Сек)
10 мл темного рома
50 мл горячего молока
взбитые сливки по вкусу
цельные зерна кофе

Кофе «Каприз»

Напиток, приготовленный по этому рецепту, истинные знатоки кофе оценят по достоинству. Добавьте в Café Creama немного сахара и ликера Куантро, украсьте свежими взбитыми сливками и несколькими каплями ликера.

1 чашка Café Creama
8 г сахара
15 мл ликера Куантро
взбитые сливки по вкусу