

KRUPS

ESPRESSO Tarifleri



KRUPS

KRUPS

ESPRESSO Tarifleri

KLASİK KAHVELER

Irish Coffee

İçindekiler

50 ml espresso *ooo*

1 çay kaşığı esmer şeker

20 ml viski

20 ml krema



Bardak



Zorluk



3 dk

Viskiyi bir sos tenceresinde ısıtın ve esmer şekeri ekleyip eritin.

Karışımı bir bardağa alın ve üzerine espresso ekleyin.

Kremayı çırpın ve kahvenin üzerine dikkatlice dökün.



KRUPS

KRUPS

ESPRESSO Tarifleri

KLASİK KAHVELER

Viennese Coffee

İçindekiler

50 ml espresso 

50 ml çirpılmış krema

1 çay kaşığı kakao

Kremayı yoğun bir kıvama getirene kadar çırpın.

Espressoyu önceden ısıtılmış bir bardağa alın.

Üzerine çirpılmış kremayı ekleyin.

Kakao ile süsleyin.



Büyük Bardak



Zorluk



4 dk



KRUPS

ESPRESSO Tarifleri

KLASİK KAHVELER

Jazz Frappe Coffee

İçindekiler

2 x 50 ml espresso **00**

2 çay kaşığı esmer şeker

8 buz küpü

Espressoyu hazırlayın.

Bir karıştırıcıya ya da blender'a koyun. Esmer şekerini ve buz küplerini ekleyin, 20 saniye boyunca karıştırın.

Geniş bir bardağa alın ve hemen servis edin.

Farklı bir lezzet için bir çay kaşığı kahve likörü ekleyebilirsiniz.



Büyük Bardak



Zorluk



3 dk



KRUPS

KRUPS

ESPRESSO Tarifleri

KLASİK KAHVELER

Mocha Espresso

İçindekiler

40 ml espresso **oo**

1 çay kaşığı kakao

200 ml süt

1 adet marshmallow

Süt ısıtma fonksiyonu ya da buhar çubuğu ile sütü ısıtın.

Kakaoyu bir bardağa koyun, üzerine kahveyi ekleyin. İyice karıştırın.

Bu karışıma sıcak sütü ekleyin.

Bardağın üzerine 1 adet marshmallow koyarak servis edin.



Bardak



Zorluk



3 dk



KRUPS

GURME KAHVELER

Frappino

İçindekiler

200 ml soğuk kahve 00

40 ml iyice soğutulmuş espresso 000

100 ml soğuk süt

30 ml kahve likörü

50 ml çırpılmış krema

10 ml yoğun kıvamlı çikolata sosu

10 ml Agave şurubu ya da 2 çay kaşığı toz şeker

Bir gün önce, kahve buz küplerinizi hazırlayın;
200 ml soğuk kahveyi buz kalıbına dökün ve
derin dondurucuya koyun.

Espresso, kahve buz küpleri, Agave şurubu,
kahve likörü ve sütü karıştırıcıya koyun.

15-20 saniye karıştırın ve cam bardağa dökün.

Kremayı hafifçe çırpın ve içeceğinizi süsleyin.

Çikolata şurubunu krem şantinin üzerine yavaşça
dökerek bir barista gibi şekiller oluşturun.



Bardak



Zorluk



3 dk



KRUPS

ESPRESSO Tarifleri

GURME KAHVELER

Tarçınlı Bisküvili Milk Shake

İçindekiler

2 x 50 ml espresso **000**

1 dondurma kaşığı vanilyalı dondurma

1 dondurma kaşığı kahveli dondurma

250 ml süt

5 adet tarçınlı bisküvi

2 ölçü espressoyu soğumaya bırakın.

Soğuk espressoyu blender'ınıza dökün, sütü, dondurmayı ve tarçınlı bisküvileri ekleyin.

15-20 saniye karıştırın ve bardağınıza dökün.

Pipetle servis edin.



Büyük Bardak



Zorluk



3 dk



KRUPS

KRUPS

ESPRESSO Tarifleri

GURME KAHVELER

Espresso Smoothie

İçindekiler

2 x 40 ml espresso **ooo**

½ muz

50 ml süt

100 gr sade yoğurt

1 çorba kaşığı bal

4 küp buz

2 ölçü espressoyu blender'a dökün.

Muzu, sütü, yoğurdu, balı ve buz küplerini ekleyin.

Yaklaşık 20 saniye karıştırın.

Hemen servis edin.



Büyük Bardak
(Uzun ve şeffaf)



Zorluk



3 dk



KRUPS

Hindistancevizli Kahve

İçindekiler

2 x 50 ml espresso 

50 ml hindistancevizi sütü

25 ml hindistancevizi likörünü

20 ml rom ya da viski

1 çay kaşığı esmer şeker

5 adet buz küpü

1 hindistancevizi kabuğu (servis için)

Kahveyi hazırlayın, esmer şekeri de ekleyip karıştırın. Soğumaya bırakın.

Bir karıştırıcıya alıp hindistancevizi sütünü, hindistancevizi likörünü, rom ya da viskiyi ve buz küplerini ekleyin.

20 saniye kadar iyice çalkalayın.

İçi boşaltılmış hindistancevizi kabuğunda iki pipet ile servis edin.



x 2



Zorluk



5 dk



Monte Bianco Coffee



Bardak



Zorluk



5 dk

İçindekiler

80 ml kahve **000** , 1 çorba kaşığı kestane şekeri, 20 ml süt, 50 ml çırpılmış krema, 10 ml Cointreau likör, 1 portakal, 1 portakal kabuğu şekerlemesi ya da portakal kabuğu

Bir bardakta sütü buhar başlığı ile ısıtın. Kestane şekerini ekleyip blender'da iyice karıştırın. Büyük bir bardağa dökün. Kahveyi bu karışıma ekleyin.

Kremayı Cointreau likörü ile birlikte çırpın, bu karışımı kahveye dikkatlice ekleyin.

Portakal kabuğu şekerini (ya da portakal kabuğunu) çok küçük küpler halinde doğrayın ve kremanın üzerine yerleştirin.

İçeceğinizin üstünü rendelenmiş portakal kabuklarıyla süsleyin.



GELENEKSEL TATLILAR

Tiramisu

Irish Coffee

İçindekiler

4 yumurta sarısı ve 6 yumurta beyazı,
50 g süt reçeli, 80 g pudra ekeri, 3 elma,
500 g mascarpone, 30 g tereyağı,
2 espresso ☕☕☕, 80 g toz eker, 20 ml viski,
1 yemek kaığı kakao, 8 kedi dili



x 4



Zorluk



30 dk

Espressoyu soğumaya bırakın.

Bir kasede, yumurta sarıları ile pudra ekeriyle açık renk bir krema kıvamına gelene kadar çırpın. Mascarpone peynirini ekleyin. Yumurta beyazlarını iyice sertleene kadar çırpın. ırpılmış yumurta beyazlarını dikkatlice mascarpone karışımına ekleyin. Soğuk espressoyu viski ile tatlandırın. Elmaları soyun, kkk küpler halinde doğrayın ve tavada eker ve tereyağı ile yaklaşık 5 dakika pişirin. Her bardağın dibine bir kaık süt reçeli koyun. Kedi dillerini kahveye batırın ve bardağın dibine yerleştirin. Bardağı kat kat mascarpone kreması ve karamelize elmalar ile doldurun ve krema ile bitirin. Kakaoyu serpin ve buzdolabına koyun. Tiramisunuzu 24 saat önceden hazırlamanız önerilir.



KRUPS

ESPRESSO Tarifleri

GELENEKSEL TATLILAR

Mocha Kurabiyeler

İçindekiler

110 g yumuşak hafif tuzlu tereyağı, 175 g damla çikolata, 200 g esmer şeker, 1 yumurta 60 ml espresso , 230 g un, 10 g çekilmiş kahve çekirdeği, ½ çay kaşığı kabartma tozu

Tereyağı, şeker ve yumurtayı bir kaptı çırpın.

Espresso ekleyin.

Kabartma tozunu, unu ve çekilmiş kahve çekirdeğini eleyerek yavaşça karışıma ekleyin.

Damla çikolataları ekleyin.

Pişirme kağıdıyla kaplı fırın tepsisine bir top hamuru yerleştirin.

Ilık suya batırdığınız çorba kaşığının arkasıyla hamurunuzu yayın ve yuvarlak şekiller elde edin.

180 derece ısıtılmış fırında 10 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.



x 30



Zorluk



5 dk



KRUPS

Kahveli Browni

İçindekiler

40 ml espresso **ooo**, 2 yumurta, 125 g tereyağı, 70 g un, 75 g çikolata, 80 g ceviz, 150 g esmer şeker, 20 g tereyağı + 20 g toz şeker (pişirme kabı için), 10 g çekilmiş kahve çekirdeği

Soslukta çikolatayı tereyağı ile eritin, kahveyi ekleyin ve iyice karıştırın.

Karıştırma kasesinde yumurta sarılarını şeker ile açık renk bir krema kıvamına gelene kadar karıştırın ve unu ekleyin.

Erimiş çikolatayı ve ceviz parçalarını ekleyin. Karışımı yağlanmış ve şeker serpilmiş kek kalıbına dökün. 200 derece ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirin.

Kek karışımının pişip pişmediğini bıçağınızın ucuyla kontrol edin, bıçağınız hafif ıslak çıkmalı. Kesmeden önce soğumaya bırakın.



x 12



Zorluk



5 dk



KRUPS®

ESPRESSO Tarifleri

TEK TUŞLA CAPPUCCINO



PASLANMAZ
ÇELİK GÖVDE



EA829D



EA8298



TEK TUŞLA CAPPUCCINO



KOLAY TEMİZLEME



GENİŞ LED EKRAM

- Süt kabı ile kolay cappuccino yapımı ve sütü buzdolabında saklama
- Krema Kontrol özelliği ile her seferinde mükemmel krema garantisi
- Süt sistemini otomatik temizleme özelliği
- Dahil ve ayarlanabilir kahve öğütücüsü
- LCD ekran ile kolay kullanım
- Kompakt ve şık tasarımı

KRUPS®

KRUPS®

ESPRESSO Tarifleri

TEK TUŞLA CAPPUCCINO



EA8010

- Crema Kontrol Özelliği ile her seferinde mükemmel krema garantisi
- Süt köpürtme başlığı ile kolay Cappuccino keyfi
- Dahili ve ayarlanabilir kahve öğütücüsü
- Kompakt ve şık tasarım

KRUPS®



KRUPS®

DÜNYACA ÜNLÜ KAHVE UZMANI



www.homeandcooktv.com |   /KrupsTürkiye