

Kokos-Masala-Espresso

Zutaten (für einen Espresso):

0,5 cl Kokossirup
2 Messerspitzen Masala Gewürzmischung
1 Espresso

Zutaten Kokos-Chili-Milchschaum (für 6 - 8 Espresso):

0,15 l Kokosmilch
0,15 l Vollmilch
1 - 2 Prisen Chilipulver

Zubereitung:

Kokossirup und Masala-Gewürzmischung in eine Espresso- tasse geben und darauf einen Espresso extrahieren. In einer kleinen Milchschaumkanne (0,35l) Milch und Kokos- milch zusammen mit Chilipulver aufschäumen. Die Espresso- tasse mit Kokos-Chili-Milchschaum auffüllen. Gut umrühren und diesen exotischen Espresso genießen.

Affogato - ein Klassiker

Zutaten (für einen Affogato):

1 doppelter Espresso
1 Kugel Vanilleeis

Zubereitung:

Eine Kugel Vanilleeis in ein Glas geben und einen doppelten Espresso über die Kugel gießen.

Ritzenhoff & Breker

Kaffee-Kreationen vom Profi



Thomas Schießl

Deutscher Barista-Meister 2008 der SCAE

Mit besten Empfehlungen von:

Ritzenhoff & Breker GmbH & Co. KG
Industriestrasse 21
33014 Bad Driburg/Germany
Fon: +49(0) 5253/977-0
Fax: +49(0) 5253/977-277
info@ritzenhoff-breker.de
www.ritzenhoff-breker.de

Ritzenhoff & Breker



Orangen-Safran-Espresso

(mit dieser Kreation wurde Thomas Schießl deutscher Barista-Meister 2008)

Zutaten (für einen Espresso):

1 Espresso
Schokostreusel zur Dekoration

Zutaten Orangen-Safran-Milchschaum (für ca. 4 Espresso):

0,12 l Vollmilch
0,04 l Sahne
2 TL Vanille-Zucker
 $\frac{3}{4}$ Teelöffel Orangenaroma
2 Messerspitzen Safran (Pulver)

Zubereitung:

Milch, Sahne, Vanille-Zucker, Orangenaroma und Safran in eine kleine Edelstahlkanne (0,35l) geben und zusammen aufschäumen. Den Orangen-Safran-Milchschaum auf den Espresso gießen und das Getränk genießen. Wenn Sie möchten, können Sie das Getränk mit Schokostreuseln garnieren.



Walnuss-Espresso

Zutaten (für 2 doppelte Espresso):

2 cl Ahornsirup
3 cl Walnussgeist
4 cl Vollmilch
4 cl Sahne
2 doppelte Espresso
ein wenig kalt angeschlagene Sahne
gehackte Walnuskerne zur Dekoration

Zubereitung:

Ahornsirup, Walnussgeist, Milch und Sahne zusammen in einer kleinen Edelstahlkanne erwärmen. Die Mischung auf einen doppelten Espresso gießen und das Getränk mit einer Haube kalt angeschlagener Sahne und gehackten Walnusskernen garnieren.