

Rozbehnite to na vlne
letného osvieženia!



Spestrite svoje kávové menu
o letné osviežujúce kávové recepty!

NESCAFÉ

Inšpirujte sa našimi osviežujúcimi kávovými drinkami!

Rozšírte svoju ponuku o naše špeciálne letné kávové nápoje a zažite to pravé letné osvieženie. Naše nové letné kávové drinky v sebe prinášajú nevšednú kombináciu kávy s ďalšími lahodnými ingredienciami, ktoré vám poskytnú nezabudnuteľný zážitok.

Vytvorte z našich drinkov sezónnu senzáciu a pritiahnite nových zákazníkov!



Recepty & Videá



Nescafé

Čučoriedkový sen

Ingrediencie

- Bio zrnková káva Nescafé Peru (šálka filtrovanej kávy)
- 15 ml Monin čučoriedkového sirupu
- 10 ml Monin vanilkového sirupu
- Nízkotučné mlieko
- Mletá škorica alebo čerstvé čučoriedky na ozdobenie
- Kocky ľadu, ľadová triešť

Špeciálne vybavenie

- Frappovač

Postup

- Pripravte filtrovanú kávu a vložte do nej 3-4 kocky ľadu na schladenie
- Do pohára nalejte vanilkový a čučoriedkový sirup, pridajte kávu a zamiešajte
- Zvyšok pohára naplňte ľadom, cca 2-3 cm pod okraj pohára
- Z nízkotučného mlieka vyšľahajte penu a dajte ju navrch nápoja
- Ozdobte mletou škoricou a čerstvými čučoriedkami

Tip od baristu!

Mlieko na penu používajte vždy veľmi vychladené. Tým docielite krásnu penovú textúru mlieka pri šľahaní. Na studené nápoje je lepšie použiť nízkotučné mlieka namiesto plnotučných.



Nescafé Tiramisu Latte

Ingrediencie

- Bio zrnková káva Nescafé Peru (shot ristretta)
- 20 ml Tiramisu sirupu
- 1 čajová lyžička mascarpone
- 120 ml nízkoťučného mlieka
- 2-3 kusy Bebe sušienok či cukrárskych piškótov
- Kocky ľadu či ľadová triešť
- Horké kakao

Špeciálne vybavenie

- Frappovač

Postup

- Sušienky naľámete na malé kúsky a nechajte ich 15-20 min zmäknúť v mlieku
- Použite sitko na prečistenie mlieka od sušienok
- Do mixéra dajte lyžičku mascarpone, 20 ml mlieka a Tiramisu sirup
- Do pohára dajte ľad a zalejte ho vyšľahaným krémom
- Cez lyžičku pomaly prilievajte ristretto
- Vyšľahajte studenú mliečnu penu a ozdobte ňou hotový nápoj
- Nakoniec posypte horkým kakaom

Tip od baristu!

Pokiaľ chcete doceliť silnejšej kávovej chuti, doporučujeme použiť dvojité espresso namiesto single espressa.



Nescafé

Ranné prebudenie

Ingrediencie

- Bio zrnková káva Nescafé Peru (shot espressa)
- 2 datle + 1 datľa na ozdobu
- 1 banán
- 150 ml ovseného mlieka alebo iného rastlinného mlieka
- 2 kocky ľadu

Špeciálne vybavenie

- Mixér

Postup

- Nakrájajte banán na malé kúsky a vložte spolu s ostatnými surovinami do mixéra
- Rozmixujte, kým nedosiahnete hladkú textúru
- Servírujte vo vysokom pohári ozdobenom datľami na špáradle

Tip od baristu!

Pre zabezpečenie správnej textúry nápoja, by mali byť pred mixovaním všetky suroviny mierne pod úrovňou ľadu.



Nescafé *Ľadové pomarančové americano*

Ingrediencie

- Bio zrnková káva Nescafé Peru (šálka americana)
- 20 ml Monin pomarančového sirupu
- 40 ml pomarančového džúsu
- Kocky ľadu
- 1 pomaranč

Postup

- Nalejte sirup spoločne s džúsom do pohára
- Pohár naplňte ľadom
- Pripravte americano a nalejte ho do pohára s ľadom
- Nakoniec ozdobte plátkom pomarančovej kôry

Tip od baristu!

Vytlačte do pohára polovicu pomaranča pre vyzdvihnutie skutočnej arómy tohto receptu.



Nescafé Chai coffee Latte

Ingrediencie

- Bio zrnková káva Nescafé (šálka cappuccina)
- 30 ml sirupu pripraveného z korenia Chai
- Kocky ľadu
- 1 celá škoricica a mletý klinček na ozdobenie
- Na sirup z korenia Chai: čierny čaj a korenie podľa vlastnej chuti napr. mletý zázvor/celá škoricica/mletý klinček/mletý kardamón/mletý muškátový oriešok

Špeciálne vybavenie

- Mixér alebo frappač

Postup

- V pomere 1:1 zlejte vriacu vodu a cukor, pridajte sáček čierneho čaju a pridajte vami preferovaný mix korenia
- Dobre premiešajte a nechajte odstáť minimálne 4 hodiny, potom zlejte
- Pripravte cappuccino, pridajte doň sirup a 4-5 kociek ľadu
- Všetko dôkladne premixujte do hladka

Tip od baristu!

Pripravte si dopredu svoj Chai sirup podľa korenia, ktoré preferujete! Pri skladovaní ponechajte v sirupe časť korenia pre výraznejšiu chuť.



Nescafé & KitKat®

Ľadová výzva

Ingrediencie

- Bio zrnková káva Nescafé Peru (shot espresso)
- 30 ml Monin orieškového sirupu
- KitKat® tyčinky
- Šľahačka a KitKat® tyčinka na ozdobenie

Špeciálne vybavenie

- Mixér
- Šľahačková fľaša

Postup

- Zmiešajte všetky suroviny, vrátane 2-3 tyčiniek KitKat® v mixéri
- Všetko dôkladne rozmixujte, kým nedosiahnete hladkú textúru
- Servírujte v pohári ozdobenom šľahačkou a KitKat® tyčinkou

Tip od baristu!

Vyrobte si vlastnú domácu šľahačku a uložte ju do chladničky. Na zvýraznenie chuti šľahačky do nej môžete pridať trochu Monin orieškového sirupu.



Nescafé

Grepové osvieženie



Ingrediencie

- Bio zrnková káva Nescafé Peru (šálka lunga)
- 25 ml Monin grepového sirupu
- 150 ml toniku alebo perlivej vody
- Grapefruit na ozdobenie
- Kocky ľadu

Špeciálne vybavenie

- Barmanská lyžička

Postup

- Do priehľadného pohára nalejte grepový sirup s tonikom/perlivú vodu a zamiešajte
- Pridajte ľad, ale nezabudnite si ponechať miesto na espresso
- Pripravte espresso a nalejte ho na ľad
- Ozdobte kúskom grepu alebo grepovej kôry

Tip od baristu!

Na vytvorenie oddelenej vrstvy medzi kávou a tonikom, pomaly nalievajte espresso do toniku cez barmanskú lyžičku.

Nescafé

Mojito káva

Ingrediencie

- Bio zrnková káva Nescafé Peru (double shot espresso)
- 30 ml Monin mojito sirupu
- 30 ml čerstvej citrónovej/limetkovej šťavy
- Kocky ľadu a ľadová triešť
- Lístky mäty a limetka na ozdobenie

Špeciálne vybavenie

- Mixér

Postup

- Vytlačte citrón alebo limetku do pohára a pridajte mojito sirup
- Pripravte dvojité espresso a nalejte ho do pohára
- Všetko dôkladne lyžičkou premiešajte, kým sa ingrediencie nespoja
- Pridajte ľad a opäť premiešajte
- Ozdobte lístkami čerstvej mäty a limetkou

Tip od baristu!

Celý drink môžete pripraviť aj v mixéri. Zmiešajte všetky suroviny a pridajte 1-2 lístky čerstvej mäty na zvýraznenie chuti. Dôkladne premixujte a podávajte ozdobené citrónom a mäťou!





Váš profesionálny partner pre kávové riešenia!



 Nestlé Professional CZ & SK

 nestleprofessionalczsk

 Nestlé Professional CZ/SK

 Nestlé Professional CZ/SK

www.nestleprofessional.sk