

Rozjed'te to na vlně
letního osvěžení!



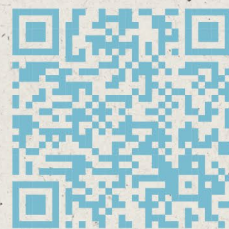
Zpestřete svoje kávové menu
o letní osvěžující kávové recepty!

NESCAFÉ

Inspirujte se našimi osvěžujícími kávovými drinky!

Rozšiřte svoji nabídku o naše speciální letní kávové nápoje a zažijte to pravé letní osvěžení. Naše nové letní kávové drinky v sobě přinášejí neotřelou kombinaci kávy s dalšími lahodnými ingrediencemi, které vám poskytnou nezapomenutelný zážitek.

Vytvořte z našich drinků sezónní senzací a přitáhněte nové zákazníky!



Recepty & Video



Nescafé

Borůvkový sen

Ingredience

- Bio zrnková káva Nescafé Peru (šálek filtrované kávy)
- 15 ml Monin borůvkového sirupu
- 10 ml Monin vanilkového sirupu
- Nízkotučné mléko
- Mletá skořice nebo čerstvé borůvky na ozdobení
- Kostky ledu, ledová tříšť

Speciální vybavení

- Frappovač

Postup

- Připravte filtrovanou kávu a vložte do ní 3–4 kostky ledu pro zchlazení
- Do skleničky nalijte vanilkový a borůvkový sirup, přidejte kávu a zamíchejte
- Zbytek sklenice naplňte ledem, cca 2–3 cm pod okraj sklenice
- Z nízkotučného mléka vyšlehejte pěnu a dejte ji navrch nápoje
- Ozdobte mletou skořicí a čerstvými borůvkami

Tip od baristy!

Mléko na pěnu používejte vždy hodně vychlazené. Tím docílíte krásné pěnové textury mléka při šlehání. Na studené nápoje je lepší použít nízkotučná mléka namísto plnotučných.



Nescafé Tiramisu Latte

Ingredience

- Bio zrnková káva Nescafé Peru (shot ristretta)
- 20 ml Tiramisu sirupu
- 1 čajová lžička mascarpone
- 120 ml nízkotučného mléka
- 2–3 kusy Bebe sušenek či cukrářských piškotů
- Kostky ledu či ledová tříšť
- Hořké kakao

Speciální vybavení

- Frappovač

Postup

- Sušenky nalámejte na malé kousky a nechte je 15–20 min změkhnout v mléce
- Použijte sítko k přecedění mléka od sušenek
- Do mixéru dejte lžičku mascarpone, 20 ml mléka a Tiramisu sirup
- Do sklenice dejte led a zalijte ho vyšlehaným krémem
- Pomalu přes lžičku přilívejte ristretto
- Vyšlehejte studenou mléčnou pěnu a ozdobte jí hotový nápoj
- Nakonec posypejte hořkým kakaem

Tip od baristy!

Pokud chcete docílit silnější kávové chuti, doporučujeme použít dvojité espresso místo single espresso.



Nescafé

Ranní probuzení

Ingredience

- Bio zrnková káva Nescafé Peru (shot espresso)
- 2 datle + 1 datle na ozdobu
- 1 banán
- 150 ml ovesného mléka nebo jiného rostlinného mléka
- 2 kostky ledu

Speciální vybavení

- Mixér

Postup

- Nakrájejte banán na malé kousky a vložte spolu s ostatními surovinami do mixéru
- Rozmixujte, dokud nedosáhnete hladké textury
- Servírujte ve vysoké sklenici ozdobené datlí na párátku

Tip od baristy!

Pro zajištění správné textury nápoje, by měly být před mixováním všechny suroviny mírně pod úrovní ledu.



Nescafé *Ledové pomerančové americano*

Ingredience

- Bio zrnková káva Nescafé Peru (šálek americana)
- 20 ml Monin pomerančového sirupu
- 40 ml pomerančového džusu
- Kostky ledu
- 1 pomeranč

Postup

- Nalijte sirup společně s džusem do sklenice
- Sklenici naplňte ledem
- Připravte americano a nalijte jej do sklenice s ledem
- Nakonec ozdobte plátkem pomerančové kůry

Typ od baristy!

Vymačkejte do sklenice půlku pomeranče pro vyzdvižení skutečného aroma tohoto receptu.





Nescafé

Chai coffee Latte

Ingredience

- Bio zrnková káva Nescafé (šálek cappuccina)
- 30 ml sirupu připraveného z koření Chai
- Kostky ledu
- 1 celá skořice a mletý hřebíček na ozdobení
- Na sirup z koření Chai: černý čaj a koření dle vlastní chuti např. mletý zázvor/celá skořice/mletý hřebíček/mletý kardamon/mletý muškátový oříšek

Speciální vybavení

- Mixér nebo frappovač

Postup

- V poměru 1:1 slijte vroucí vodu a cukr, přidejte sáček černého čaje a přidejte vámi preferovaný mix koření
- Dobře promíchejte a nechte odstát minimálně 4 hodiny, poté slijte
- Připravte cappuccino, přidejte do něj sirup a 4–5 kostek ledu
- Vše důkladně promixujte do hladka
- Servírujte s ledem ozdobené skořicí a mletým hřebíčkem

Tip od baristy!

Připravte si dopředu svůj Chai sirup dle koření, které preferujete!
Při skladování ponechtejte v sirupu část koření pro výraznější chuť.

Nescafé & KitKat®

Ledová výzva

Ingredience

- Bio zrnková káva Nescafé Peru (shot espresso)
- 30 ml Monin oříškového sirupu
- KitKat® tyčinky
- Šlehačka a KitKat® tyčinku na ozdobení

Speciální vybavení

- Mixér
- Šlehačková lahev

Postup

- Smíchejte všechny suroviny, včetně 2–3 tyčinek KitKat® v mixéru
- Vše důkladně rozmixujte, dokud nedosáhnete hladké textury
- Servírujte ve sklenice ozdobené šlehačkou a KitKat® tyčinkou

Typ od baristy!

Vyrobte si vlastní domácí šlehačkou a uložte ji do lednice. Pro zvýraznění chuti šlehačky do ní můžete přidat trochu Monin oříškového sirupu.



Nescafé

Grepové osvěžení

Ingredience

- Bio zrnková káva Nescafé Peru (šálek lunga)
- 25 ml Monin grepového sirupu
- 150 ml toniku nebo perlivé vody
- Grapefruit na ozdobení
- Kostky ledu

Speciální vybavení

- Barmanská lžička

Postup

- Do průhledné sklenice nalijte grepový sirup s tonikem/perlivou vodou a zamíchejte
- Přidejte led, ale nezapomeňte si ponechat místo na espresso
- Připravte espresso a nalijte ho na led

Tip od baristy!

Pro vytvoření oddělené vrstvy mezi kávou a tonikem, nalívejte pomalu espresso do toniku přes barmanskou lžičku.



Nescafé

Mojito káva

Ingredience

- Bio zrnková káva Nescafé Peru (double shot espresso)
- 30 ml Monin mojito sirupu
- 30 ml čerstvé citrónové/limetkové šťávy
- Kostky ledu a ledová tříšť
- Lístky máty a limetka na ozdobení

Speciální vybavení

- Mixér

Postup

- Vymačkejte citrón nebo limetku do sklenice a přidejte mojito sirup
- Připravte dvojité espresso a nalijte ho do sklenice
- Vše důkladně lžičkou promíchejte, dokud se ingredience nespojí
- Přidejte led a opět promíchejte
- Ozdobte lístky čerstvé máty a limetkou

Tip od Baristy!

Celý drink můžete připravit též v mixéru. Smíchejte všechny suroviny a přidejte 1–2 lístky čerstvé máty pro zvýraznění chuti. Důkladně promixujte a podávejte ozdobené citrónem a mátou!





Váš profesionální partner pro kávová řešení!



 Nestlé Professional CZ & SK

 nestleprofessionalczsk

 Nestlé Professional CZ/SK

 Nestlé Professional CZ/SK

www.nestleprofessional.cz