

Ζεστά ροφήματα με μπισκότα

Ο κειμώνας είναι ήδη εδώ και το καλύτερο τονωτικό που μπορείτε να προτείνετε στους πελάτες σας είναι ένα ζεστό ρόφημα με καφέ. Ο γνωστός barista Βασίλης Μπάλλας προσθέτει μπισκότα σε τρία δημοφιλή ροφήματα, κάνοντάς τα ακόμα πο... ακαταμάχητα και λαχταριστά. Εντάξτε τους στα προϊόντα της επιχείρησής σας και ετοιμαστείτε για καταστάσεις λατρείας.

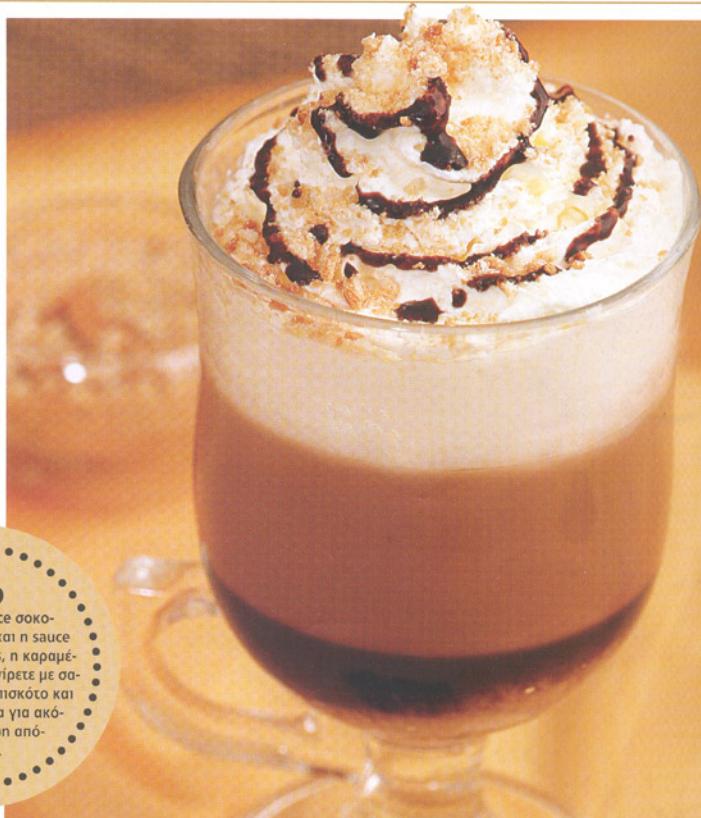
Mocha Biscuits

ΥΛΙΚΑ

espresso	1 διπλή δόση
αφρόγάλα	120 ml
sauce σοκολάτα	20 ml
μπισκότα (μιαντά ή πιο μπερ)	2

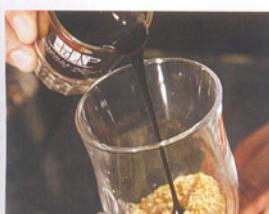
ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε σε ένα ποτήρι χωρητικότητας 220 ml. τα μπισκότα. Πιέζουμε τα μπισκότα με το muddler, έως ότου θρυμματιστούν (προσοχή, μην αφίνετε μεγάλα κομμάτια). Προσθέτουμε τη σάους σοκολάτας, το ζεστό αφρόγάλα και στη συνέχεια το διπλό espresso, φροντίζοντας ο όγκος του ροφήματος να φτάσει λιγό πιο πάνω όπου τη μέση του ποτηριού. Γεμίζουμε το ποτήρι με σαντιγί και γαρνίρουμε.



Tip

Έκτος από sauce σοκολάτας, τατιράζει και τη σάους λευκή σοκολάτας, η καραμέλα ή πραλίνα. Γαρνίρεστε με σαντιγί, τριμμένο μπισκότο και σιρόπι σοκολάτα για ακόμα μεγαλύτερη απόλαυση..



Caramel Biscuit Chocolate

ΥΛΙΚΑ

σοκολάτα	40 γρ. (2 κ.τ.σ.)
γάλα	100 ml
sauce καραμέλα	30 ml
μπισκότα	2

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

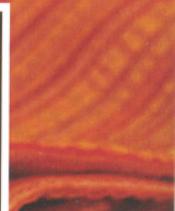
Τοποθετούμε τα μπισκότα σε ποτήρι χωρητικότητας 380 ml. και πιέζουμε με το mudder, έως ότου θρυμματίστουν.

Προσθέτουμε την sauce καραμέλα. Σε ένα shaker αδειάζουμε το γάλα και τη σοκολάτα και χυπόμε στο mixer για 10 δευτερόλεπτα, μέχρι να πάρουμε ένα πικτό σμογενές μείγμα. Ρίκνουμε τη σοκολάτα στο ποτήρι, σουρώνωντας ταυτόχρονα.

Ολοκληρώνουμε το ρόφημα γεμίζοντας το ποτήρι με κρέμα σαντιγί και γαρνίζομε με πλούσια sauce καραμέλα και μπολίκο χωντρωμένο μπισκότο.

Tip

Το μπισκότο και η sauce καραμέλα αναδεικνύουν το ρόφημα σε τραγανό σοκολατένιο πειρασμό. Ιδανικά σερβίρεται με χοντρό καλαμάκι ενώ αν κάποιος το προτιμά κρύο, απλώς προσθέτετε παγάκια!



Latte Biscuits

ΥΛΙΚΑ

espresso	1 διπλή δόση
αρφάγολα	150 ml
ζάχαρη (προαιρετικά)	1 κ.κ.γ.
μπισκότα (μισόντα ή πιο μπορεί)	2

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε τα μπισκότα σε ποτήρι χωρητικότητας 220 ml. Πιέζουμε με το muddler, έως ότου θρυμματιστούν τα μπισκότα.

Προσθέτουμε το αρφάγολα (ακεδόν απογειμίζουμε το ποτήρι). Ετοιμάζουμε μια διπλή δόση espresso, όπου προαιρετικά προσθέτουμε 1 κούτσουλο του γλυκού ζάχαρη. Φιλτράρουμε σιγά-σιγά τις δόσεις του καφέ μέσα στο γάλα και ο απολαυστικός latte είναι έτοιμος προς κατανάλωση! Αν ο πελάτης το επιθυμεί γαρνήρετε με λίγα τριμμένα μπισκότα και σκόνη σοκολάτα.

Tip

Υπέροχος συνδυασμός με καφέ, μπισκότο και γάλα. Προσέξτε μόνο η ποσότητα του μπισκότου να είναι μικρή, ώστε να δώσετε μεν μια τραγανή υφή στο ρόφημα, χωρίς όμως να αλλοιώσετε η γεύση.

