

Автоматическая кофемашина Melitta CAFFEO Barista TSP

21 рецепт

1. Эспрессо – 7 г кофе, 40 мл
2. Ристретто – 7 г кофе, 30 мл
3. Лунго – 7 г кофе, 60 мл
4. Двойной Эспрессо – два эспрессо друг за другом, каждый из 7 г кофе и 40 мл, = 80 мл
5. Двойной Ристретто – два ристретто друг за другом, каждый из 7 г кофе и 30 мл, = 60 мл
6. Кафе Крема – 7 г кофе, 120 мл, давление 9 бар
7. Двойной Кафе Крема – два Кафе Крема друг за другом, каждый из 7 г кофе и 120 мл, = 240 мл
8. Американо – в 30 мл эспрессо из 7 г кофе аппарат добавляет 120 мл горячей воды.
9. Двойной Американо – в два последовательных эспрессо по 30 мл добавляется 150 мл горячей воды
10. Long Black – в 100 мл горячей воды добавляются последовательно два эспрессо по 40 мл. В итоге сохраняется пенка «сгема»
11. Капучино – в эспрессо из 7 г кофе объемом 50 мл добавляется примерно 80 мл вспененного молока
12. Эспрессо макиато – ристретто, в который машина добавляет 20 мл вспененного молока
13. Латте – в 70 мл лунго добавляется 110 мл слегка вспененного молока
14. Café au Lait – в Кафе Крема объемом 100 мл добавляется вспененное молоко
15. Латте макиато – в 120 мл вспененного молока добавляется 70 мл лунго
16. Двойной латте макиато – в 120 мл вспененного молока добавляется последовательно два эспрессо по 40 мл
17. Тройной латте макиато – в 120 мл вспененного молока добавляется последовательно три ристретто (по 30 мл)
18. Флэт Уайт – двойной ристретто (по 30 мл) в который добавляется 30 мл вспененного молока.
19. Red Eye – в Кафе Крема добавляется порция Ристретто
20. Black Eye – в Кафе Крема добавляется последовательно две порции Ристретто
21. Death Eye – в Кафе Крема добавляется последовательно три порции Ристретто

Подробнее о модели Melitta CAFFEO Barista TSP по ссылке:

<http://coffeemashiny.ru/avtomaticheskaya-kofemashina-melitta-caffee-barista-tsp/>