

DeLonghi

NA GORĄCO i NA ZIMNO
zawsze PERFETTO

Jesień *w filiżance*



10 trendujących kaw,
których MUSISZ spróbować w tym sezonie

Spis treści



Wstęp | 3



Jesienny Bar Kawowy | 5



Zakończenie | 27



Pumpkin Spice
Latte | 7



Brown Sugar
Cinnamon
Iced Latte | 17



Pumpkin Cream
Cold Brew | 9



Biscoff Latte
/ Cookie Butter
Latte | 19



Apple Crisp
Latte | 11



Pecan
Cortado | 21



Banana Bread
Latte | 13



Tiramisu
Latte | 23



Pistachio
Latte | 15



Salted Maple
Cold Brew | 25

Wstęp

Jesień ma swoje typowe smaki, a wśród nich prym wiedzie Pumpkin Spice Latte. **Co roku do naszych filiżanek powracają dynia, cynamon i inne korzenne przyprawy, ale sezonowe inspiracje na nich się nie kończą.** W kawiarnianych menu i social mediowych trendach pojawiają się też inne smaki, takie jak supermodne pistacje, tradycyjne pieczone jabłko, brązowy cukier, orzechy pekan czy nowości jak smak banana bread w kawie.

Ten e-book to podróż przez najciekawsze jesienne przepisy na kawy. Wybraliśmy 10 przepisów, które naszym zdaniem najlepiej pokazują różnorodność jesiennych trendów

– od klasyków po nowości. Znajdziesz tu zarówno rozgrzewające latte, jak i kawy na zimno; typowo deserowe oraz mniej słodkie propozycje.



Co ważne, żeby przygotować je w domu, nie musisz mieć specjalnych umiejętności baristycznych.

Ekspres De'Longhi Eletta Ultra pozwala w kilka chwil przyrządzić ponad 50 gorących i zimnych napojów, a dzięki systemom LatteCrema Hot & Cool oraz funkcji Cold Brew łatwo przygotujesz bazę do każdego z przepisów.

Zaopatrz się więc w dobrej jakości ziarna kawy, typowo sezonowe dodatki – i Twoja domowa kawiarnia będzie gotowa.



Jesienny bar kawowy

– przygotuj kilka składników i dowolnie je miksuj

Do przygotowania większości jesiennych kaw wcale nie potrzebujesz półki uginającej się od syropów i akcesoriów. Wystarczy Ci kilka dodatków, za pomocą których stworzysz wiele różnych napojów.

Warto mieć pod ręką m.in.:

- ☒ cynamon, imbir i gałkę muszkatołową,
- ☒ brązowy cukier,
- ☒ syrop klonowy,
- ☒ kakao,
- ☒ wanilię,
- ☒ ulubione mleko lub napój roślinny,
- ☒ sól.



Ten ostatni składnik może zaskakiwać, ale **szczypta soli potrafi genialnie podkreślić słodycz i wydobyć z kawy jej karmelowe, czekoladowe czy orzechowe nuty.**



Resztę pracy weźmie na siebie Eletta Ultra. Ekspres oferuje ponad **50 gorących i zimnych napojów**, więc bez żadnego wysiłku przygotujesz bazę zarówno do perfekcyjnego latte, profesjonalnego cappuccino, jak i mniej typowych kaw, np. Cortado albo kaw na zimno.

Systemy LatteCrema Hot & Cool pozwalają przygotować gorącą lub zimną mleczną piankę, a **Cold Brew jest gotowe w mniej niż 5 minut** – bez wielogodzinnego parzenia na zimno.

Do tego dzięki technologii **Silent Eletta Ultra pracuje nawet o 65% ciszej***, więc domowa kawiarnia nie będzie oznaczać kawiarnianego hałasu.

* W porównaniu z poziomem hałasu w pełni zautomatyzowanych ekspresów do kawy De'Longhi bez technologii Silent.



#1

Pumpkin Spice Latte

Trudno wyobrazić sobie bardziej jesienną kawę.

Pumpkin Spice Latte to supermodny symbol jesieni, w którym łączymy espresso i mleko z dynią, wanilią oraz rozgrzewającymi przyprawami. Jest kremowa, aromatyczna i słodka – w sam raz na pierwsze szare i deszczowe dni.



Składniki:

- ✓ 1 porcja Latte Macchiato lub Caffelatte przygotowana w **De'Longhi Eletta Ultra**
- ✓ 2 łyżeczki purée z dyni
- ✓ 1-2 łyżeczki brązowego cukru
- ✓ 1/4 łyżeczki cynamonu
- ✓ szczypta mielonego imbiru
- ✓ szczypta gałki muskatołowej
- ✓ kilka kropli ekstraktu waniliowego

Przygotowanie:

Do dużej filiżanki lub szklanki włóż purée z dyni, brązowy cukier, wanilię i przyprawy. Dokładnie wymieszaj.

W ekspresie Eletta Ultra

wybierz Latte Macchiato lub Caffelatte i przygotuj napój bezpośrednio do kubka z dynią.

Delikatnie mieszaj aż puree i przyprawy połączą się z kawą.

Oprósz mleczną piankę odrobiną cynamonu.



#2

Pumpkin Cream Cold Brew

Jesienna kawa na zimno?
A czemu nie? Szczególnie
w cieplejsze i słoneczne jesienne
dni idealnie sprawdzi się
Pumpkin Cream Cold Brew –
napój, który łączy smak kawy
parzonej na zimno z dynią,
wanilią i korzennymi
przyprawami. **W Eletta Ultra**
kawę Cold Brew przygotujesz
w zaledwie parę minut,
bez wielogodzinnego parzenia.



Składniki:

- ✓ 1 porcja Cold Brew przygotowana w **De'Longhi Eletta Ultra**
- ✓ 1-2 łyżeczki purée z dyni
- ✓ 1 łyżeczka syropu waniliowego lub klonowego
- ✓ szczypta cynamonu
- ✓ szczypta mielonego imbiru
- ✓ szczypta gałki muszkatołowej
- ✓ zimna mleczna pianka przygotowana w systemie LatteCrema Cool
- ✓ kostki lodu

Przygotowanie:

Do wysokiej szklanki włoż purée z dyni, dodaj syrop i przyprawy, a następnie dokładnie wymieszaj.

Dodaj kilka kostek lodu.

W ekspresie Eletta Ultra wybierz Cold Brew i przygotuj kawę bezpośrednio do szklanki.

Delikatnie wymieszaj, a następnie dodaj zimną mleczną piankę z LatteCrema Cool.

Posyp wierzch szczyptą cynamonu.



Tip: Zaczynij od łyżeczki purée z dyni i mniejszej ilości syropu – Cold Brew jest delikatniejsze niż kawa na gorąco, więc łatwo je zdominować dodatkami.

#3

Apple Crisp Latte

Jabłko i cynamon to jeden z najbardziej jesiennych duetów, nic więc dziwnego, że ktoś w końcu postanowił wypróbować to połączenie smaków w kawie.

Apple Crisp Latte łączy mleczną kawę ze smakiem pieczonego jabłka, brązowego cukru i cynamonu. Efekt delikatnie przywołuje na myśl szarlotkę, ale nadal jest kawą, a nie deserem.



Składniki:

- ✓ 1 porcja Caffelatte lub Latte Macchiato przygotowana w **De'Longhi Eletta Ultra**
- ✓ 100 ml soku jabłkowego
- ✓ 1 łyżka brązowego cukru
- ✓ 1/4 łyżeczki cynamonu
- ✓ szczypta wanilii lub kilka kropli ekstraktu waniliowego
- ✓ opcjonalnie trochę sosu karmelowego

Przygotowanie:

Do małego rondelka wlej sok jabłkowy, dodaj brązowy cukier, cynamon i wanilię. Podgrzewaj przez kilka minut na małym ogniu, aż cukier się rozpuści, a płyn lekko zgęstnieje.

Do dużej filiżanki wlej 1-2 łyżki przygotowanego syropu.

W ekspresie Eletta Ultra wybierz Caffelatte lub Latte Macchiato i przygotuj kawę bezpośrednio do filiżanki.

Delikatnie wymieszaj. Jeśli masz ochotę na bardziej deserową wersję, dodaj na wierzch niewielką ilość sosu karmelowego i szczyptę cynamonu.



#4

Banana Bread Latte

Banana Bread Latte wykorzystuje aktualny trend na smak banana bread w napojach – połączenie banana, brązowego cukru, cynamonu i wanilii.

Przygotowujemy ciepłe latte na bazie Latte Macchiato lub Caffelatte z ekspresu Eletta Ultra i uzupełniamy prostym domowym syropem bananowym. Efekt ma nieco przypominać świeżo upieczony chlebek bananowy – słodki, korzenny i bardzo jesienny.



Składniki:

- ✓ 1 porcja Latte Macchiato lub Caffelatte przygotowana w **De'Longhi Eletta Ultra**
- ✓ 1/2 małego, dojrzałego banana
- ✓ 2 łyżeczki brązowego cukru
- ✓ 2 łyżki wody
- ✓ 1/4 łyżeczki cynamonu
- ✓ kilka kropli ekstraktu waniliowego

Przygotowanie:

Banana pokrój na plasterki i przełóż do małego rondelka. Dodaj brązowy cukier, wodę, cynamon i wanilię.

Podgrzewaj przez 3-4 minuty na małym ogniu, lekko rozgniatając banana, aż cukier się rozpuści.

Przez drobne sitko przecedź powstały syrop i wlej 1-2 łyżki do dużej filiżanki.

W ekspresie Eletta Ultra

wybierz Latte Macchiato lub Caffelatte i przygotuj kawę bezpośrednio do filiżanki.

Delikatnie wymieszaj i oprósz mleczną piankę cynamonem.



#5

Pistachio Latte

Pistacje od kilku sezonów nie schodzą z listy najmodniejszych smaków, a w kawie sprawdzają się wyjątkowo dobrze. Ich lekko słodki, orzechowy charakter świetnie się komponuje z espresso i mlekiem, a posiekane pistacje na wierzchu sprawiają, że napój będzie się prezentować bardzo efektownie i profesjonalnie.



Składniki:

- ✓ 1 porcja Latte Macchiato przygotowana w **De'Longhi Eletta Ultra**
- ✓ 1-2 łyżeczki słodkiego kremu pistacjowego do smarowania
- ✓ 1 łyżeczka drobno posiekanych pistacji
- ✓ opcjonalnie kilka kropli ekstraktu waniliowego

Przygotowanie:

Na dnie dużej filiżanki umieść krem pistacjowy. Jeśli chcesz, dodaj kilka kropli ekstraktu waniliowego.

W ekspresie Eletta Ultra wybierz Latte Macchiato i przygotuj kawę bezpośrednio do filiżanki.

Delikatnie wymieszaj, aż krem pistacjowy połączy się z kawą.

Posyp mleczną pianką drobno posiekanymi pistacjami.



Tip: Wybieraj krem pistacjowy z jak największą zawartością pistacji i minimum dodatków – da bardziej wyrazisty, naturalny smak kawy. Znajdziesz go w większych supermarketach, sklepach z włoskimi produktami lub online.

Brown Sugar Cinnamon Iced Latte

Czasem najlepsze przepisy są też... najprostsze. **Brown Sugar Cinnamon Iced Latte** to prosty, ale pyszny napój, w którym połączysz espresso, zimne mleko, brązowy cukier i cynamon – bez syropów, gotowania i czasochłonnych przygotowań. To szybka, lekko karmelowa kawa świetna na dni, w które masz ochotę na coś zimnego, ale i słodkiego.



Składniki:

- ☒ 1 porcja Cold CaffèLatte lub espresso przygotowana w **De'Longhi Eletta Ultra**
- ☒ 1-2 łyżeczki brązowego cukru
- ☒ 1/4 łyżeczki cynamonu
- ☒ zimne mleko, jeśli wybierasz espresso
- ☒ kostki lodu

Przygotowanie:

Do wysokiej szklanki wsyp brązowy cukier i cynamon.

Jeśli przygotowujesz wersję na bazie espresso, zaparz je bezpośrednio do szklanki i dokładnie wymieszaj, żeby cukier się rozpuścił.

Dodaj kostki lodu i zimne mleko. Jeśli korzystasz z gotowego programu Cold CaffèLatte, przygotuj napój bezpośrednio do szklanki z cukrem i cynamonem.

Delikatnie wymieszaj i podawaj od razu.



Tip: Lubisz karmelowy smak? Wybierz cukier muscovado – ma głębszy, melasowy aromat niż zwykły brązowy cukier.

#7

Biscoff Latte

/ Cookie Butter Latte

Karmelizowane ciastka korzenne wprost idealnie pasują do jesiennej kawy. Biscoff Latte łączy espresso z mlekiem i słodkim kremem ciasteczkowym, a pokruszone ciastko na wierzchu sprawia, że napój ma charakter bardziej deserowy.



Składniki:

- ✓ 1 porcja Caffelatte lub Flat White przygotowana w **De'Longhi Eletta Ultra**
- ✓ 1-2 łyżeczki kremu Lotus Biscoff
- ✓ 1 ciastko Lotus Biscoff
- ✓ opcjonalnie szczypta cynamonu

Przygotowanie:

W filiżance umieść krem Biscoff.

W ekspresie Eletta Ultra

wybierz opcję Caffelatte lub Flat White i zaparz kawę bezpośrednio do filiżanki.

Dokładnie wymieszaj, tak by krem rozpuścił się w gorącej kawie.

Ciastko drobno pokrusz i posyp nim wierzch napoju. Jeśli chcesz, dodaj też szczyptę cynamonu.



#8

Pecan Cortado

Cortado to propozycja dla osób, które wolą mniejszą kawę z wyraźnie wyczuwalnym espresso. W jesiennej wersji dodamy do niego smak prażonych orzechów pekan, brązowego cukru i odrobiny cynamonu. Efekt będzie jednak bardziej kawowy, a mniej deserowy niż w przypadku dużych latte.



Składniki:

- ✓ 1 porcja Cortado przygotowana w **De'Longhi Eletta Ultra**
- ✓ 4 łyżki drobno posiekanych orzechów pekan
- ✓ 5 łyżek brązowego cukru
- ✓ 4 łyżki wody
- ✓ szczypta cynamonu



Przygotowanie:

Orzechy pekan wsyp do małego rondelka i praż przez 2-3 minuty, często mieszając. Odłóż łyżeczkę orzechów do dekoracji.

Do pozostałych orzechów dodaj wodę, brązowy cukier i cynamon. Doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj na małym ogniu przez 3-5 minut.

Przecedź syrop przez drobne sitko. Do filiżanki wlej 1-2 łyżeczki.

W ekspresie Eletta Ultra wybierz Cortado i przygotuj kawę bezpośrednio do filiżanki.

Delikatnie wymieszaj i posyp wierzch odłożonymi wcześniej orzechami pekan.

Tip: Z proporcji wyjdzie więcej syropu niż na jedną kawę – resztę przelej do słoiczka i wykorzystaj do kolejnego Cortado, latte czy cappuccino.

Tiramisu Latte

Tiramisu w wersji do picia? To kultowe połączenie smaków aż się prosiło o swoją kawową interpretację. Tiramisu Latte to napój, w którym połączysz espresso i mleko z wanilią, kakao oraz delikatnym kremem z mascarpone. Jest deserowy, ale dzięki wyraźnej kawowej bazie nie traci charakteru.



Składniki:

- ✓ 1 porcja Caffelatte lub Cappuccino przygotowana w **De'Longhi Eletta Ultra**
- ✓ 1 łyżka mascarpone
- ✓ 1 łyżka śmietanki 30%
- ✓ 1 łyżeczka cukru pudru
- ✓ kilka kropli ekstraktu waniliowego
- ✓ kakao do posypania

Przygotowanie:

Mascarpone wymieszaj ze śmietanką, cukrem pudrem i wanilią, aż powstanie gładki, lekko płynny krem.

W ekspresie Eletta Ultra

wybierz Caffelatte lub Cappuccino i przygotuj kawę bezpośrednio do filiżanki.

Na wierzch delikatnie nałóż krem z mascarpone.

Posyp napój kakao.



#10

Salted Maple Cold Brew

Syrop klonowy i szczypta soli tworzą nieoczywisty duet, który znakomicie podkreśla smak Cold Brew. Ten przepis jest mniej deserowy niż niektóre z wcześniejszych propozycji, ale nadal wyraźnie jesienny – to kawa lekko słodka, kremowa i z delikatną karmelową nutą syropu klonowego.



Składniki:

- ✓ 1 porcja Cold Brew przygotowana w **De'Longhi Eletta Ultra**
- ✓ 1-2 łyżeczki syropu klonowego
- ✓ szczypta soli
- ✓ zimna mleczna pianka przygotowana w systemie LatteCrema Cool
- ✓ kostki lodu
- ✓ opcjonalnie szczypta cynamonu

Przygotowanie:

Do wysokiej szklanki wlej syrop klonowy i dodaj dosłownie szczyptę soli.

Wrzuć kilka kostek lodu.

W ekspresie Eletta Ultra

wybierz Cold Brew i przygotuj kawę bezpośrednio do szklanki.

Delikatnie wymieszaj, a następnie dodaj zimną mleczną piankę z LatteCrema Cool.

Jeśli chcesz, posyp wierzch odrobiną cynamonu.



Tip: Z solą łatwo przesadzić – ma tylko przełamać słodycz syropu klonowego i podkreślić karmelowe nuty, nie zdominować napoju.

Zakończenie

Jesienne kawy mają to do siebie, że naprawdę trudno się nimi znudzić. Ponadto zmiana jednego dodatku czy przyprawy może stworzyć zupełnie nową odsłonę kawowego napoju – a typowo jesiennych dodatków do kaw jest naprawdę sporo.

Z Elettą Ultra masz dostępnych od ręki ponad 50 gorących i zimnych napojów, więc możliwości jest więcej niż 10 przepisów z tego e-booka.

Co więcej, prosto w menu ekspresu znajdziesz też 6 kreatywnych przepisów z kolekcji Kreatywne i Inspirujące – wystarczy wybrać jeden z nich na wyświetlaczu, a ekspres krok po kroku przeprowadzi Cię przez całe przygotowanie.

Potraktuj nasze przepisy jako punkt wyjścia – eksperymentuj z proporcjami, łącz smaki i sprawdzaj, które kompozycje najbardziej Ci odpowiadają.



