



## Rezepte von Emi Fukahori

### Forum Restauration vom 25. April 2017



**Kaffee** La Providencia (geröstet von Vertical Coffee Roasters CH)  
**Prozess** gewaschen  
**Varietät** Caturra / Catuai  
**Herkunft** Guatemala

#### **Espresso**

19g gemahlener Kaffee und 40g Wasser in 30 Sekunden extrahiert.

Das Rezept ist immer für zwei Espresso gestellt, da ich immer mit einem Siebträger mit 2 Ausgüssen benutze. Die Shots werden so konsistenter als bei nur 1 Ausguss.

#### **Cappuccino**

Ein oben beschriebener Espresso mit 150g geschäumter Milch (3.9% Fett).

#### **Eigene Kreation**

- 4 Espresso wie oben beschrieben
  - 3g Kakaobutter
  - 4g Rohrzucker
  - 20g Aprikosenfusion
- Zubereitung Aprikosenfusion: 20g getrocknete Aprikosen und 100g heisses Wasser eine Stunde ziehen lassen, danach pürieren.

Alle Zutaten in einen Rahmbläser geben und in Gläser sprühen.

#### **Kontakt**

Emi Fukahori  
MAME Company GmbH  
Josefstrasse 160  
8005 Zürich  
[info@mame-coffee.com](mailto:info@mame-coffee.com)