



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 einen Siebträger mit 2 Ausgüssen benutze. Die Shouts 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