

jura



Kaffeerezepte die begeistern.



Genießen. Erleben. Begeistern.

Kaffeespezialitäten feiern einen Siegeszug rund um den Globus. Auch wenn im deutschsprachigen Europa der klassische schwarze Kaffee noch immer das beliebteste Kaffeetränk ist (dicht gefolgt vom Espresso), so haben Cappuccino, Latte macchiato und Co. mächtig aufgeholt und liegen vor allem beim jüngeren Publikum voll im Trend.

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit perfekten Kaffevariationen, verzieren Sie diese einzigartig und entdecken Sie köstliche Kaffeespezialitäten mal anders. In diesem Rezeptbuch präsentieren wir Ihnen Kaffee-Klassiker, Tipps zur Kaffeekunst „Latte Art“ und kreative Spezialitäten warm oder auch kalt serviert.

Alle diese Rezepte können ganz einfach mit unseren JURA Kaffeespezialitäten-Vollautomaten oder mit dem JURA Milchschaumer zubereitet werden und sind für Sie ganz einfach zum Nachmachen. Werden Sie Ihr eigener Barista.

Probieren Sie es aus:
Sie werden begeistert sein!

Lassen Sie Kaffeeträume wahr werden.
Ihr JURA-Team

INHALT

- Kaffee-Klassiker ab Seite 4
- Latte Art ab Seite 12
- Kaffeespezialitäten alkoholfrei ab Seite 18
- Kaffeespezialitäten alkoholhaltig ab Seite 30

Weitere Rezepte finden Sie unter www.at.jura.com



Cappuccino

ZUTATEN

50 ml Espresso

Milch

Flüssige Schokoladensauce

Ein Cappuccino besteht zu 1/3 Espresso, 1/3 warmer Milch und 1/3 Milchschaum.

ZUBEREITUNG

- Bereiten Sie einen Cappuccino zu, indem Sie zuerst Milchschaum und dann den Espresso beziehen. Nach einem kurzen Moment verflüssigt sich der Milchschaum am Tassenboden zu warmer Milch.
- Oder mit einem One-Touch-Vollautomaten auf Knopfdruck zubereiten.

UNSER TIPP

Verzieren Sie den Cappuccino mit flüssiger Schokoladensauce. Verwenden Sie dazu einen Holzspieß. Mehr dazu im Kapitel Latte Art.

Der Name des Cappuccinos leitet sich vermutlich von den Kapuzinermönchen ab. Er spielt auf die Kapuze (ital. cappuccio) dieser Mönche im Zusammenhang mit der Milchschaumhaube an. Zudem erinnert die Kapuzenfarbe an den Brauntönen des Getränkes.



Latte macchiato

ZUTATEN

45 ml Espresso

Milch

Das Verhältnis dieser Kaffeespezialität besteht aus 1/3 Milch, 1/3 Milchschaum und 1/3 Espresso.

Da Milch eine höhere Dichte als Espresso hat, steht der Espresso auf der Milch.

ZUBEREITUNG

- Beziehen Sie zuerst warme Milch und anschließend Milchschaum. Für die perfekte Latte-macchiato Schichtung warten Sie ca. 20 Sekunden bevor Sie den Espresso dazugeben.
- Oder mit einem One-Touch-Vollautomaten auf Knopfdruck zubereiten.

UNSER TIPP

Geben Sie nach Belieben ein wenig Kaffee-Aromasirup oder Baileys in das Latte-macchiato-Glas oder geben Sie den Sirup direkt in die kalte Milch und schäumen Sie beides gemeinsam auf.

Ein Geschmackserlebnis: Probieren Sie auch Pfefferminz- oder Kirsch-Aromasirup als Variante

Espresso mit warmer Milch und Milchschaum. Der Latte macchiato, was soviel wie „gefleckte Milch“ heißt, besteht aus drei Schichten: einer untersten Schicht warmer Milch, einer obersten Schicht geschäumter Milch und einem Espresso dazwischen.



Espresso macchiato

ZUTATEN

40 ml Espresso

1 EL Milchschaum

ZUBEREITUNG

- Bereiten Sie einen Espresso in einer vorgewärmten Espressotasse oder - noch schöner - in einem Glas zu.
- Bereiten Sie anschließend Milchschaum in einem separaten Gefäß zu und krönen Sie den Espresso mit 1 EL Milchschaum.
- Servieren Sie ein Glas stilles Wasser dazu, das erhöht den Genuss.

UNSER TIPP

Geben Sie etwas Kokos-Aromasirup direkt in die kalte Milch und schäumen Sie beides zusammen auf. Die feurige Variante: Krönen Sie die Kokos-Milchschaumhaube mit etwas frisch gemahlenem Zitronenpfeffer.

Beim Espresso macchiato - was soviel heißt wie „gefleckter Espresso“ - handelt es sich um einen Espresso, der zur Verfeinerung mit einer kleinen Haube aus aufgeschäumter Milch gekrönt wird.



Latte macchiato mit Aromasirup

ZUTATEN

55 ml Espresso

Milch und Milchschaum

15 ml Aromasirup (Haselnuss, Vanille oder Karamell)

ZUBEREITUNG

- Die Basis des Latte macchiato besteht aus einem Espresso, was rund 1/4 des Latte-macchiato-Glases ausmacht.
- Die übrigen 3/4 bestehen aus warmer Milch und Milchschaum.
- Da Milch eine höhere Dichte hat als Kaffee, steht der Espresso auf der Milch.
- Geben Sie nach Belieben ein wenig Aromasirup in das Latte-macchiato-Glas.

UNSER TIPP

Servieren Sie den Latte macchiato in einem Latte-macchiato-Glas mit Serviette, Langstiellöffel und Zucker



Latte Art

VERZAUBERN SIE IHRE GÄSTE!

Die Königsdisziplin der Barista-Kunst sind die kleinen Kunstwerke in der Tasse, oft als Latte Art bezeichnet. Verzierungen lassen viel Raum für Kreativität und den Kreationen sind keine Grenzen gesetzt.

Die ursprüngliche Form von Latte Art besteht aus dem kunstvollen Eingießen des Milchschaums über den Espresso, um so mit der braunen Crema und dem weißen Milchschaum eine Zeichnung auf der Oberfläche zu erhalten.

Neu ist die Technik der Verzierung mit flüssiger Schokoladensauce.

Diese Technik eignet sich sehr gut zum selber Ausprobieren. Den Cappuccino mit feinporigem Schaum bereitet der Kaffeespezialitäten-Vollautomat von JURA in Perfektion zu.

Alles, was man dann noch braucht ist:

- Flüssige Schokoladensauce
- Pipette oder Zeichenfläschchen (z.B.: aus dem Bastelladen)
- Holzspieß oder JURA Latte Pen

Latte Art in Perfektion: Kunstwerke wie dieses Farnblatt kreiert der geübte Barista durch geschicktes Eingießen des Milchschaums.



Spirale

Achten Sie auf einen feinporigen, samtigen Milchschaum. Streichen Sie mit einem Löffel vorsichtig über die Milchschaumoberfläche, um den Schaum in eine schöne Form zu bringen und die Luftbläschen zu entfernen. Vorsichtiges Klopfen der Cappuccinotasse auf den Tisch kann Luftbläschen auflösen.

Zur Verzierung eines Cappuccinos wird oft Kakaopulver verwendet. Auf Grund des hohen Fettanteils des Pulvers wird der Milchschaum recht schnell zerstört. Wir empfehlen deshalb Schokoladensauce. Achten Sie darauf, dass Sie kalte, flüssige Schokoladensauce verwenden.



Zeichnen Sie einen Stern wie auf der Abbildung.



Danach können Sie mit einem Holzspieß von der Mitte aus spiralförmig nach außen fahren.



Versuchen Sie einen gleichmäßigen Abstand zur bestehenden Linie zu halten.



Nun können Sie Ihren dekorierten Cappuccino servieren.



Kleeblatt

Achten Sie auf einen feinporigen, samtigen Milchschaum. Streichen Sie mit einem Löffel vorsichtig über die Milchschaumoberfläche, um den Schaum in eine schöne Form zu bringen und die Luftbläschen zu entfernen. Vorsichtiges Klopfen der Cappuccinotasse auf den Tisch kann Luftbläschen auflösen.

Achten Sie darauf, dass Sie kalte, flüssige Schokoladensauce verwenden.



Zeichnen Sie wie auf der Abbildung zwei Kreise auf den Schaum.



Fahren Sie mit einem Holzspieß gleichmäßig von der Mitte aus 4-mal nach außen.



Tipp: Wischen Sie nach jeder Linie mit einem Tuch die Schokolade vom Holzspieß ab.



Danach können Sie mit dem Holzspieß gleichmäßig 4-mal von außen nach innen fahren.



Shakerato

ZUTATEN

Doppelter Espresso mit 60 ml
Eiswürfel
Limonen
2 TL Zucker

ZUBEREITUNG

- Füllen Sie Eiswürfel und 2 TL Zucker in einen kleinen Shaker.
- Fügen Sie 2 Limonenzesten (abgeschnittene Schale) dazu.
- Bereiten Sie 2 Espresso zu und geben Sie diese ebenfalls in den Shaker.
- Schütteln Sie den Shaker ca. 20 Sekunden lang kräftig. Teilen Sie das frisch geschüttelte Getränk unmittelbar nach der Zubereitung in 2 Espressogläser oder Schnapsgläser auf. Dekorieren Sie mit dünnen Limonenzesten.

*Das Original:
der erfrischend eisgekühlte Espresso.*



White Cool

ZUTATEN

45 ml Kaffee

Zitronenlimonade

Eiswürfel

ZUBEREITUNG

- Füllen Sie ein Longdrinkglas bis knapp unter den Rand mit Eiswürfeln.
- Füllen Sie 2/3 des Glases mit kohlenensäurehaltiger Zitronenlimonade.
- Stecken Sie 2 Trinkhalme in das Glas.
- Bereiten Sie in einem separaten Gefäß einen Espresso mit Wassermenge 45 ml zu.
- Gießen Sie den heißen, frisch zubereiteten Espresso über einen Eiswürfel ins Glas. Gehen Sie dabei sorgfältig vor, um den Espresso nicht mit der Limonade zu vermischen. So erhalten Sie eine optisch sehr dekorative Schichtung im Glas.

UNSER TIPP

Der Espresso kann auch direkt in das Glas bezogen werden.

Die coole Erfrischung als Aperitif. Der White Cool verbindet das Erfrischende einer Limonade mit dem Aromatischen eines Espressos.



Sommerfeuer

ZUTATEN

45 ml starken Espresso

Kokossirup

Zitronenpfeffer

ZUBEREITUNG

- Geben Sie ein wenig Kokossirup in ein Shot-Glas.
- Bereiten Sie den Espresso in dieses Glas zu.
- Bereiten Sie Milchschaum in einem separaten Gefäß zu und schichten Sie diesen auf den Espresso.
- Beträufeln Sie den Milchschaum mit etwas Kokossirup und bestreuen Sie ihn mit Zitronenpfeffer.



Freshpresso

ZUTATEN

1 Espresso (45 ml)
1 TL Rohrzucker
Orangensaft
3 cl Vanillesirup
Crushed Ice

ZUBEREITUNG

- Eis, Zucker, etwas Orangensaft, Vanillesirup und den frisch zubereiteten Espresso in einem Mixer cremig aufschlagen.

UNSER TIPP

Füllen Sie das Getränk in ein dekoratives Glas. Dekorieren Sie den Freshpresso mit einer aufgeschnittenen Vanilleschote oder mit etwas Orangenschale.



Ginger Honey

ZUTATEN

45 ml Espresso

1 TL Honig

1 Messerspitze Ingwerpulver

ZUBEREITUNG

- Geben Sie einen Teelöffel Honig mit Ingwerpulver in die Tasse oder in das Espressoglas.
- Bereiten Sie einen starken Espresso direkt in die Tasse oder das Espressoglas zu.

UNSER TIPP

Verrühren Sie den Espresso, das Ingwerpulver und den Honig vor dem Genuss.



Mango Latte

ZUTATEN

250 ml Vollmilch
40 ml Mangosirup
4 Eiswürfel

ZUBEREITUNG

- Legen Sie die Eiswürfel in das Glas.
- Geben Sie den Mangosirup hinzu.
- Bereiten Sie eine Portion kalten Milchschaum zu.
- Sobald der Milchschaumer stoppt, gießen Sie den kalten Milchschaum in das Glas.

UNSER TIPP

Dekorieren Sie die Trendspezialität mit einigen Scheiben Mango und servieren Sie sie mit einem Trinkhalm. Umrühren und genießen.



Irish Dream

ZUTATEN

30 ml Espresso
1 cl Baileys (alkoholhaltig)
1 EL geschlagener Rahm
1 Prise Schokoladenpulver
Irish Cream Aromasirup

ZUBEREITUNG

- Gießen Sie 1 cl Baileys in ein Shot-Glas.
- Bereiten Sie einen Espresso mit der Wassermenge von 30 ml zu.
- Setzen Sie dem Getränk eine Haube aus geschlagenem Rahm auf.

UNSER TIPP

Servieren Sie das Getränk in einem Shot-Glas (Fassungsvermögen 50 ml), beträufeln Sie die Rahmhaube mit einigen Tropfen Irish Cream Aromasirup und geben Sie etwas Schokoladenpulver dazu.



Irish Beach

ZUTATEN

1 Latte macchiato (30 ml Espresso, Milch, Milchschaum)
1 cl Kokossirup
1 cl Irish Whiskey

ZUBEREITUNG

- Geben Sie den Kokossirup in ein Latte macchiato Glas.
- Bereiten Sie den Latte macchiato direkt in das Glas zu.
- Zum Schluss krönen Sie die Spezialität mit dem Whiskey.

Erinnerungen an Ferien, Strand und Sonne



Red Cool

ZUTATEN

45 ml Espresso
Campari oder Roter Bols
Zitronenlimonade
Eiswürfel

ZUBEREITUNG

- Nehmen Sie ein Longdrinkglas.
- Füllen Sie dieses bis knapp unter den Rand mit Eiswürfeln.
- Füllen Sie 2 cl Campari und dann Zitronenlimonade in das Glas.
- Stecken Sie nun 2 Trinkhalme in das Glas.
- Bereiten Sie in einem separaten Gefäß einen Espresso mit der Wassermenge von 45 ml zu.
- Gießen Sie den heißen, frisch zubereiteten Espresso über einen Eiswürfel ins Glas. Gehen Sie dabei sorgfältig vor, um den Espresso nicht mit dem Campari oder dem Bols zu vermischen. So erhalten Sie eine optisch sehr dekorative Schichtung im Glas.

UNSER TIPP

Vor dem Genießen die Kaffeespezialität umrühren.

*Feurig rot in der Farbe – aromatisch herb im Geschmack.
Der Espresso und der Campari bzw. der Bols verstärken sich in
ihren aromatischen Geschmackseigenschaften.*



Bananarama

ZUTATEN

30 ml Ristretto

20 ml Bananenlikör

1 EL geschlagener Rahm

1 Prise Ingwerpulver

ZUBEREITUNG

- Geben Sie den Bananenlikör in ein kleines Martiniglas.
- Bereiten Sie den Ristretto in einem separaten Gefäß zu.
- Gießen Sie ihn vorsichtig auf den Bananenlikör, damit sich zwei Schichten bilden.
- Krönen Sie das Getränk mit geschlagenem Rahm.

UNSER TIPP

Bestäuben Sie den Rahm mit etwas Ingwerpulver.



Carajillo

ZUTATEN

45 ml Espresso

30 ml spanischer Brandy

1 TL Zucker

3 Kaffeebohnen

ZUBEREITUNG

- Brandy mit Zucker und Kaffeebohnen in eine Espressotasse geben.
- Anschließend die Menge mit der Dampfdüse der Kaffeemaschine oder dem Bunsenbrenner erhitzen.
- Den erwärmten Brandy anzünden.
- Frischen Espresso in einem Kännchen zubereiten und den brennenden Brandy damit ablöschen.

JURA Elektroapparate VertriebsgesmbH
Interpark Focus 1
6832 Röthis
Hotline: +43 (0) 5523 56695
office@at.jura.com

www.at.jura.com