



Рецепты для кофемашины BR6500

 www.brayer.ru

 BRAYER VIDEO





Лунго с мёдом и апельсиновой цедрой

- 1 порция кофе Лунго (примерно 110–150 мл)
 - 1–2 ч. л. натурального мёда (по вкусу)
 - ¼ ч. л. свежей апельсиновой цедры
- По желанию: щепотка корицы или капля апельсинового сока

1. Снимите цедру с апельсина мелкой тёркой.
Важно: только оранжевый слой. Можно слегка размять цедру пальцами — так выделятся эфирные масла.
2. Положите мёд на дно чашки.
3. Запустите программу Лунго.
4. Когда кофе нальётся, аккуратно перемешайте, чтобы мёд полностью растворился.
5. Добавьте цедру и снова слегка размешайте.



Американо с клюквой и розмарином

- 1 порция кофе Американо (120–180 мл)
- 1 ст. л. свежей или замороженной клюквы
- 1–2 ч. л. мёда
- 1 маленькая веточка свежего розмарина
- 20–30 мл горячей воды (для сиропа)

1. В небольшой чашке разомните клюкву ложкой. Добавьте мёд и немного горячей воды.
2. Слегка прогрейте (можно 20–30 секунд в микроволновке), чтобы ягоды отдали сок. Если хочется более гладкой текстуры — процедите через сито.
3. Слегка разомните пальцами веточку розмарина, чтобы она дала эфирные масла.
4. Запустите программу Американо.
5. На дно чашки налейте клюквенный сироп. Влейте свежий американо. Перемешайте. Опустите веточку розмарина в чашку или положите её сверху для аромата.



Капучино с бананом и мускатным орехом

- 1 порция Капучино
- ½ спелого банана
- 1–2 ч. л. мёда
- Щепотка мускатного ореха

1. Разомните половину банана до однородного пюре. Если хотите максимально гладкую текстуру — пробейте блендером 10–15 секунд. Добавьте немного мёда и перемешайте.
2. Приготовьте Капучино.
3. На дно чашки выложите банановое пюре. Аккуратно влейте капучино и перемешайте, чтобы банан растворился в кофе. Посыпьте поверхность тончайшей щепоткой мускатного ореха.



Латте с арахисовой пастой и корицей

- 1 порция Латте
- 1 ч. л. арахисовой пасты
- 1 ч. л. мёда
- Щепотка молотой корицы

1. Выложите арахисовую пасту на дно чашки. Если она густая — добавьте 1 ч. л. горячей воды или немного горячего молока и размешайте до кремовой текстуры.
2. Можно сразу добавить мёд и перемешать.
3. Запустите программу Латте.
4. Влейте его в чашку и тщательно перемешайте с арахисовой пастой до однородности. Важно, чтобы паста полностью растворилась.
5. Посыпьте поверхность тонкой щепоткой корицы.



Латте макиато с фисташкой и белым шоколадом

- 1 порция Латте макиато
- 1 ст. л. сиропа из фисташки или 1 ч. л. фисташковой пасты
- 15–20 г белого шоколада
- Щепотка измельчённых фисташек для подачи

1. Растопите белый шоколад на водяной бане или в микроволновке короткими импульсами.

Перелейте его в высокий прозрачный бокал.

2. Добавьте сироп или пасту к белому шоколаду и аккуратно перемешайте.

Если используете пасту, можно добавить 1–2 ч. л. горячего молока для более гладкой текстуры.

3. Запустите программу Латте макиато.
4. Добавьте сверху немного измельчённых фисташек.



Флэт уайт с карамелью и морской солью

- 1 порция Флэт уайт
- 1 ч. л. карамельного сиропа
- Щепотка морской соли

1. В чашку добавьте карамельный сироп.
2. Приготовьте Флэт уайт и добавьте его к сиропу.
3. Сверху добавьте буквально несколько кристалликов морской соли.