

jura®



Leckere Rezepte
für heiße und kalte Spezialitäten

Kaffeerezepte

In der Welt des Kaffees sind in Bezug auf Rezepte keine Grenzen gesetzt. Es gibt hier keine starren Vorgaben, so dass jeder Anbieter von Kaffeespezialitäten seine eigenen Zubereitungsmethoden und Rezepturen anbieten kann. Die Grundzutaten der Spezialitäten sollten allerdings jeweils zu finden sein.

Cold Brew

Erfrischende Spezialitäten für jeden Geschmack

Cold Brew hat eine lange Geschichte: Bereits im 17. Jahrhundert sollen die Holländer die »Cold Drip-Methode« erfunden haben. Auf ihren Handelsreisen durch Asien war es mitunter schwierig, Kaffee heiß zuzubereiten, somit kam man auf die Idee, Kaffeepulver mit kaltem Wasser zu übergießen. Aus diesem Grund ist kalt aufgebrihter Kaffee, der im »Cold Drip-Verfahren« hergestellt wurde, vereinzelt noch immer unter dem Namen »Dutch Coffee« bekannt. Die Händler konnten ihren Kaffee sogar in großen Mengen vorproduzieren und auf ihre Reisen mitnehmen.

Sie brachten das »Cold Drip-Verfahren« nach Japan mit. Dort haben die Japaner die hohe Kunst, Kaffee kalt aufzubrühen, von den Holländern adaptiert und über viele Jahrhunderte hinweg perfektioniert. Von Japan aus verbreitete sich die kalte Kaffeespezialität, die auf unterschiedliche Arten zubereitet werden kann, Anfang dieses Jahrhunderts in die USA und dann nach Europa.

JURA hat diese Trendspezialität – möglich durch ausgefeilte technologische Innovationen – erstmals auf Knopfdruck im vielfältigen Spezialitätenangebot der Z10 etabliert.

Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren!



COLD BREW SPEZIALITÄTEN



Cold Brew Espresso

Zutaten (für 1 Person)

- 45 ml Cold Brew Espresso mit grobem Mahlgrad
- Eiswürfel

Zubereitung

- Geben Sie einen Eiswürfel in das Espressoglas.
- Stellen Sie das Espressoglas unter den Kaffeeauslauf und bereiten Sie einen Cold Brew Espresso mit der Wassermenge von 45 ml zu.
- Geben Sie nach Belieben Zucker dazu.



Cold Brew Latte macchiato mit Sirup

Zutaten (für 1 Person)

- 45 ml Cold Brew Espresso
- 4 Sek. Milch / 22 Sek. Milchschaum
- 10 ml Aromasirup z. B. Karamell, Vanille oder Praline Nuss
- 3 Eiswürfel

Zubereitung

- Geben Sie 3 Eiswürfel in ein passendes Latte-macchiato-Glas.
- Geben Sie 10 ml Aromasirup Ihrer Wahl in das Glas.
- Stellen Sie das Glas unter den Auslauf und bereiten Sie einen Cold Brew Latte macchiato auf Knopfdruck zu.



Cold Brew Milchkafee mit Sirup

Zutaten (für 1 Person)

- 90 ml Cold Brew Kaffee
- 7 Sek. Milch / 3 Sek. Milchschaum
- 10 ml Aromasirup z. B. Karamell, Vanille oder Praline Nuss
- 2 Eiswürfel

Zubereitung

- Geben Sie 2 Eiswürfel in ein passendes Glas.
- Geben Sie 10 ml Aromasirup Ihrer Wahl in das Glas.
- Stellen Sie das Glas unter den Auslauf und bereiten Sie einen Cold Brew Caffè Latte (Milchkafee) auf Knopfdruck zu.



Cold Brew Tonic

Zutaten (für 1 Person)

- 90 ml Cold Brew Kaffee
- 45 ml Tonic Water
- 45 ml Grapefruitsaft
- 3 Eiswürfel

Zubereitung

- Geben Sie 3 Eiswürfel in ein Longdrinkglas.
- Gießen Sie je 45 ml Tonic Water und Grapefruitsaft hinzu.
- Süßen Sie nach Belieben mit etwas Zucker.
- Stellen Sie das Glas unter den Auslauf und bereiten Sie einen Cold Brew Kaffee zu.



Cold Brew Red Cool

Zutaten (für 1 Person)

- 45 ml Cold Brew Espresso
- 100 ml Sanbitter
- 1 Orangenschnitz
- 3 Eiswürfel

Zubereitung

- Füllen Sie das Longdrinkglas mit Eiswürfel auf und fügen Sie das Sanbitter hinzu.
- Stellen Sie das Glas unter den Kaffeeauslauf und bereiten Sie einen Cold Brew Espresso zu.
- Nehmen Sie den Orangenschnitz und pressen Sie diesen direkt über dem Getränk aus.
- Legen Sie anschließend den Schnitz auf das Getränk.



Kaffee Kirsch-Limonade

Zutaten (für 4 Personen)

- 50 ml Cold Brew Espresso
- 150 ml Kirschsafft
- 300 ml Tonic Water
- 300 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Zubereitung

- Geben Sie den Espresso, den Kirschsafft, das Tonic Water und das Mineralwasser in eine Karaffe.
- Servieren Sie die Limonade gekühlt, nach Belieben auch auf Eis mit Strohalm.
- Kann je nach Geschmack auch mit anderen Säften wie Rhabarber, Grapefruit etc. zubereitet werden.



KAFFEE KLASSIKER



Espresso

1901 wurden in Italien die ersten kommerziellen Espresso-Maschinen gebaut. Das Besondere am Espresso ist, dass Wasser mit Druck durch den Kaffee gepresst wird und so eine Crema entsteht. Espressobohnen sind in der Regel dunkler geröstet als Kaffeebohnen für andere Zubereitungsarten.

Zutaten (für 1 Person)

- 45 ml Espresso

Zubereitung

- Stellen Sie das Espressoglas unter den Kaffeeauslauf.
- Bereiten Sie einen Espresso mit der Wassermenge von 45 ml zu.



Cortado

Der Kaffee Cortado hat seinen Ursprung in Spanien. Im Spanischen bedeutet das Wort »Cortado« übersetzt »Schnitt«. Ein Espresso oder Ristretto wird mit einer kleinen Menge Milch und/oder Schaum zubereitet. JURA-Vollautomaten bereiten den Cortado in der gleichen Reihenfolge wie einen Flat White zu: zuerst Kaffee, dann Milch/Schaum.

Zutaten (für 1 Person)

- 25 ml Espresso
- 2 Sek. Milch / 1 Sek. Milchschaum

Zubereitung

- Stellen Sie das Espressoglas unter den Kaffeeauslauf.
- Bereiten Sie einen Cortado zu.



Espresso macchiato

Espresso macchiato ist eine italienische Espresso-variation, die auch als Caffè macchiato bezeichnet wird. Espresso wird mit einer kleinen Menge Milch und/oder Milchschaum zubereitet. JURA-Vollautomaten bereiten Espresso macchiato in der gleichen Reihenfolge wie den Latte macchiato zu: zuerst Milch/Schaum, dann Espresso.

Zutaten (für 1 Person)

- 25 ml Espresso
- 3 Sek. Milchschaum

Zubereitung

- Stellen Sie das Espressoglas unter den Kaffeeauslauf.
- Bereiten Sie einen Espresso macchiato zu.



Cappuccino

Der ursprüngliche »Kapuziner« stammt aus Österreich. Hier wurde Mokka-Kaffee mit Schlagsahne in Wiener Kaffeehäusern serviert. Die Sahnehaube erinnerte an die hellbraune Ordenstracht der Kapuziner Mönche, woher auch der Name stammt. Durch österreichische Soldaten im ersten Weltkrieg fand das beliebte Heißgetränk seinen Weg nach Italien. Heute wird Cappuccino mit Milchschaum zubereitet, der sich idealerweise etwas über den Tassenrand erhebt. Um die weiße Schaumhaube zu erhalten, wird beim Cappuccino aus dem JURA-Vollautomaten in der Reihenfolge erst Milchschaum und dann Kaffee zubereitet.

Zutaten (für 1 Person)

- 60 ml Espresso
- 14 Sek. Milchschaum

Zubereitung

- Stellen Sie das Cappuccinoglas unter den Kaffeeauslauf.
- Bereiten Sie einen Cappuccino zu.

Flat White

Während Zutaten und Tassengröße beim Flat White gleich wie beim Cappuccino sind, ist die Art der Zubereitung eine andere. Im Vergleich zum Cappuccino wird ein Flat White nicht selten mit mehr Kaffee zubereitet als der Cappuccino. Beim Flat White schließt der Milchschaum mit dem Tassenrand ab – daher kommt die Bezeichnung »Flacher Weißer«.

JURA-Vollautomaten bereiten den Flat White in der Reihenfolge Kaffee und anschließend Milchschaum und/oder Milch – je nach Maschinentyp – zu. Kaffee und Milch vermischen sich miteinander, und es entsteht eine Kaffee-Milchschaumhaube, die dem Getränk einen besonderen Geschmack verleiht.

Zutaten (für 1 Person)

- 60 ml Espresso
- 14 Sek. Milch / 2 Sek. Milchschaum

Zubereitung

- Stellen Sie das Cappuccinoglas oder die Tasse unter den Kaffeeauslauf.
- Bereiten Sie einen Flat White zu.

Latte macchiato

Der Name »Latte macchiato« stammt aus dem Italienischen und bedeutet so viel wie »gefleckte Milch«. Da reiner Kaffee oder sogar Espresso für Kinder zu viel Koffein enthält und wohl auch zu bitter schmeckt, bekommen die Kinder ihre »gefleckte Milch«, also ein großes Glas warme Milch und/oder Milchschaum mit einem Schuss Kaffee. Nördlich der Alpen wird der Latte macchiato grundsätzlich in Schichten getrunken, die nur durch die perfekte Zubereitung zustande kommen.

Zutaten (für 1 Person)

- 45 ml Espresso
- 4 Sek. Milch / 22 Sek. Milchschaum

Zubereitung

- Stellen Sie das Latte-macchiato-Glas unter den Kaffeeauslauf.
- Bereiten Sie einen Latte macchiato zu.



BESONDERE KAFFEEKREATIONEN



Kurz und feurig: der Pepresso

Zutaten (für 1 Person)

- 45 ml Espresso
- 10 ml flüssige Schokoladensauce
- Bunter Pfeffer

Zubereitung

- Füllen Sie die Schokoladensauce in die Espressotasse, bis der Tassenboden gut bedeckt ist und würzen Sie diese mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer.
- Stellen Sie die Espressotasse unter den Kaffeeauslauf und bereiten Sie einen Espresso mit der Wassermenge von 45 ml zu.

Süß und wärmend: Latte macchiato mit Aroma

Zutaten (für 1 Person)

- 45 ml Espresso
- 4 Sek. Milch / 22 Sek. Milchschaum
- 10 ml Aromasirup z. B. Karamell, Vanille oder Praline

Zubereitung

- Geben Sie 10 ml Aromasirup Ihrer Wahl in ein passendes Latte-macchiato-Glas.
- Stellen Sie das Glas unter den Auslauf und bereiten Sie einen Latte macchiato auf Knopfdruck zu.



HERB ERFRISCHEND
White Cool und Variationen



White Cool

Zutaten (für 1 Person)

- 45 ml Espresso
- Zitronenlimonade
- Eiswürfel

Variationen mit Sirup

- 10 ml fruchtiger oder herber Aromasirup z. B. Apfel, Blue Curacao, Bitter etc.

Variationen mit Alkohol (z. B. Blue Cool)

- 10 ml Blue Curacao, Campari oder andere Likör-Sorten je nach Geschmack.

Zubereitung

- Nehmen Sie ein Longdrinkglas.
- Füllen Sie das Glas bis knapp unter den Rand mit Eiswürfeln.
- Geben Sie nach Belieben 10 ml Sirup oder Likör hinzu.
- Befüllen Sie 2/3 des Glases mit kohlenstoffhaltiger Zitronenlimonade.
- Beziehen Sie den Espresso in das Glas. Halten Sie das Glas eventuell etwas schräg, damit der Espresso langsam auf die Oberfläche gleitet, ohne sich mit der Limonade zu vermischen.

Serviertipp

Servieren Sie das Getränk mit einem Strohhalm und rühren Sie nicht um. Genießen Sie, indem Sie den Strohhalm beim Trinken nach oben ziehen, sodass Sie zuerst Limonade und dann Kaffee schmecken können.



jura[®]



Art.-Nr.: W81783 – 202103

www.jura.com

JURA Elektrogeräte
Vertriebs-GmbH
Postfach 99 01 44
90268 Nürnberg
Deutschland

JURA – If you love coffee