

БЕЗ

МОЛОКА
ЛАКТОЗИ
ГЛЮТЕНУ



ЧУДОВО
ДО КАВИ!



* Алпро БАРИСТА
У буклеті зображені варіанти приготованих напоїв.

ВВЕДЕННЯ В РОСЛИННІ НАПОЇ

РОСЛИННІ НАПОЇ: МОДА ЧИ КОРИСТЬ?

Останні кілька років ми все частіше зустрічаємо рослинні напої на полицях магазинів. У ресторанах подають десерти на основі кокосових напоїв, майже в кожній кав'ярні можуть приготувати кокосовий або мигдальний капучино. Чому ми все частіше додаємо продукти на рослинній основі в свій раціон і на що потрібно звертати увагу при їх виборі?

ЧОМУ НАПОЇ НА РОСЛИННІЙ ОСНОВІ?

Популярність рослинних напоїв в світі набирає обертів. Чверть жителів Великобританії роблять вибір на користь рослинних напоїв - в тому числі соєвих і мигдальних. Зростання популярності рослинних напоїв пов'язане з тим, що все більше людей починають стежити за своїм харчуванням і дотримуватися здорового способу життя. Вони (напої) підходять тим, хто хоче урізноманітнити свій раціон, дотримуватися веганства або вегетаріанства, а також думає про екологію і етичне відношення до тварин, або має рідкісні алергії на тваринні компоненти продуктів.

ЯК ВИРОБЛЯЮТЬ РОСЛИННІ НАПОЇ?

Виробництво рослинних напоїв - це багатостадійний процес. Основа для напоїв - рослинна сировина, яка включає в себе злаки і горіхи. Потім рослинна основа змішується з водою й іншими компонентами, щоб стати готовим напоєм.

Передові виробники вдосконалюють стадії виробництва роками. Сучасні технології дозволяють отримати однорідний приємний на смак напій, який підходить навіть для найвибагливіших гурманів. Alpro - один з перших виробників рослинних напоїв на європейському ринку. Багаторічний досвід і власні технологічні розробки забезпечують чистий, без сторонніх присмаків, а також однорідну консистенцію напоїв. Лінійка напоїв Alpro має різноманітний асортимент: ти можеш знайти продукти без цукру, які підходять для додавання в каву і збивання піни, а також напої з шоколадом і ваніллю для любителів смакового розмаїття. Наші компоненти ретельно підібрані центром експертизи Alpro, щоб продукт зберігав шовковистий смак і консистенцію.



ЩО ЩЕ У СКЛАДІ?

Лінійка рослинних напоїв для кави Alpro Barista містить від 1,2 до 1,9% жиру. Жири у складі продукту походять від використаної рослинної сировини (горіхів чи зерен). Наприклад, у мигдальному напої присутні ненасичені жирні кислоти. У соєвому напої є повноцінний соєвий білок із незамінними амінокислотами. Напої Alpro Barista є джерелом кальцію. Всі продукти Alpro створені на рослинній основі, не містять

лактози та будь-яких інших інгредієнтів тваринного походження, підходять для веганів, вегетаріанців і тих, хто дотримується посту. Alpro піклується про навколишнє середовище і є першою компанією в Бельгії, яка отримала сертифікацію в CorpTM. Також Alpro співпрацює з WWF (Всесвітній фонд дикої природи) та RA (Рейнфорест Аліанс) підтримуючи програми по всьому світу.

КАВА НА РОСЛИННИХ НАПОЯХ— НАДИХАЙСЯ ТА СТВОРЮЙ НОВІ СМАКИ З ALPRO!



Зазвичай, каву, яку ми готуємо вдома відрізняється від тих напоїв, що пропонує нам кав'ярня. Вважають, для того щоб приготувати напої з меню кав'ярні, необхідне професійне обладнання. Та якщо поглянути простіше, то всі напої - це поєднання кави, чаю або какао з іншими інгредієнтами, такими, наприклад, як молоко або рослинні напої. Як відомо, каву можна з легкістю приготувати вдома у різноманітний спосіб. Так само легко можна спінити молоко або рослинний напій. Головне, знати особливості приготування і поєднання інгредієнтів.

Автор: Олександр Беницький

Бренд Alpro пропонує велике різноманіття смаків рослинних напоїв. Також він має окрему лінійку "Barista", яка розроблена спеціально для додавання у ваші улюблені напої з меню кав'ярні. В неї входять смаки, які створюють ідеальну синергію у поєднанні з кавою і не тільки. Вони відмінно поєднуються з матча, какао, іншими «суперфудами», та навіть стають інгредієнтами смузі, коктейлів й інших напоїв холодного літнього меню, адже рослинні напої Alpro чудово смакують як в гарячому так і холодному вигляді.

ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ КАВИ ВДОМА

Для того щоб якісно приготувати один з цих напоїв, потрібно знати деякі особливості. Перша - всі вони відрізняються між собою балансом смаку. В одному він більше кавовий, як наприклад у флет уайті. В іншому - має збалансований смак, як капучіно. А лате має найменший прояв кави у смаку. Баланс смаку регулюється міцністю і кількістю кави. Тому, готуючи каву саме для цих напоїв, краще готувати концентрат, взявши більше кави і менше води, ніж зазвичай ви це

робите, незалежно від вашого методу приготування. Що стосується спінювання рослинних напоїв в домашніх умовах, вам на допомогу прийде аеролате - проста у використанні річ, що стане незамінною у приготуванні напоїв з пінкою. Також за його допомогою можна спінити не тільки теплий рослинний напій, але й холодний. Він також допоможе приготувати унікальні напої холодного меню, які вам не запропонує навіть кав'ярня.





КАВА – ОДИН З НАЙПОПУЛЯРНІШИХ НАПОЇВ У СВІТІ

Кава міцно закріпилася на позиції найпопулярнішого напою у світі. Сотні мільйонів людей у всьому світі не можуть уявити початок свого дня без чашки улюбленої кави. Для когось це просто чорна кава, а для когось - улюблений напій на її основі, наприклад, капучіно, лате, або флет уайт. Кава стала альтернативним «паливом» для багатьох людей, вона здатна зарядити нас енергією та зробити день приємним і продуктивним, особливо для тих, хто живе в шаленому ритмі великого міста. Індустрія пропонує все більше кав'ярень, обладнання для приготування, і все більший її асортимент на полицях магазинів. Один сорт кави смакує більше, інший менше, а деякі нам абсолютно не до вподоби. Для того щоб знати, як обирати «саме ту» каву в кав'ярнях або в магазинах, важливо розуміти, що означає інформація, вказана на пачці. А ще важливо знати шлях, який вона проходить до того, як потрапить у пачку. Саме від цього в більшій мірі залежить смак вашого напою.



РІЗНОВИДИ

Існує багато видів кавового дерева, але серед усіх лише два використовують для приготування напоїв: це арабіка і робуста. Вони кардинально відрізняються один від одного. Вирощуються в різних умовах, мають різний зовнішній вигляд дерев і зерен, але найголовніша відмінність - це смак.

Робуста відрізняється великим вмістом кофеїну, а її насичений смак має яскраво виражену гірчинку. В цьому вигляді робуста вживається дуже рідко, частіше входить до складу сумішей з арабікою. Арабіка, навпаки, має менший вміст кофеїну і більш делікатний м'який смак з балансом кислотності і солодкості.



РЕГІОНИ ВИРОЩУВАННЯ

Батьківщина Арабіки - Ефіопія, саме звідти перші зерна поширилися по світу. Протягом довгого часу, в різних країнах арабіка змінювалась, створюючи окремі різновиди, кожен з яких виділяється своїми смаковими характеристиками. Деякі зміни відбулися природньо, деякі за допомогою людини. Для досвідчених експертів інформація про різновид кави може сказати багато про смак.

В багатьох країнах, де вирощують каву, існують свої власні різновиди, характерні для вирощування саме в цьому регіоні. Тому, наприклад, кава з Бразилії не схожа за смаком на каву з Ефіопії. Окрім цього, для кожного регіону характерні свої кліматичні особливості, зумовлені висотою місцевості та розташуванням відносно екватору. В цьому кава дуже схожа на вино, на смак якого впливатиме різновид винограду та регіон, в якому він був вирощений.

ВИСОТА ВИРОЩУВАННЯ

Висота вирощування є важливим фактором, адже також впливає на смак кави, а саме на його насиченість. Чим вище росте кава, тим довше вона дозріває, отже може ввібрати в себе більше поживних речовин, зокрема цукру та кислот, а це зробить смак більш насиченим. Обирайте високогірну каву, щоб насолоджуватися максимумом смаку.

МЕТОДИ ОБРОБКИ

Кавове дерево більше схоже на великий кущ, на якому ростуть ягоди червоного кольору, дуже схожі на вишню. А кісточки всередині цієї «вишні» - наші кавові зерна. Існує декілька методів того, як зерна дістають з ягоди та прибирають всі зайві оболонки. Серед усіх можна виділити дві головні: сухий або натуральний і митий. Обраний метод також буде суттєво впливати на смак.

Натуральний

Під час натурального методу обробки кавові ягоди просто висушують під сонцем або в тіні, постійно перемішуючи, щоб вони рівномірно висихали. В процесі висушування цукор, який знаходиться в м'якоті кавової ягоди, мігрує на поверхню зерна, роблячи каву більш солодкою, а смак напою більш насиченим. Також цей метод робить каву помірно кислотною.

Митий

Спочатку кавові ягоди відправляють в басейн з водою, де ягоди поганої якості спливають на поверхню і їх відокремлюють. Ягоди, що осіли на дно, відправляють в спеціальні апарати, які

знімають шкірку і відокремлюють від неї зерна, які з залишками м'якоті і слизу знову відправляють в басейн з чистою водою на певний час. Цього разу - для того щоб вода розмочила залишки на поверхні зерен і їх було легко прибрати, промивши водою. За таких умов зерна не отримують додаткового цукру, отже смак матиме виражену кислотність, але він буде чистим і яскравим. Цей метод підійде для поціновувачів кислоти в каві.



ОБСМАЖУВАННЯ



Остання зупинка кави перед тим як ми почнемо готувати з неї напої – це обсмажування. Саме обсмажування робить сирі тверді зелені зерна ароматними та надає їм звичного для нас коричневого кольору. Але обсмажування також буває різним, і воно суттєво впливатиме на смак кави. Справа в тому, що в зеленій каві знаходиться велика кількість хімічних речовин, які вступають в реакції між собою, трансформуються, а деякі навіть руйнуються під впливом високої температури. Найбільш сильних змін дістають цукри та кислоти. Чим вищий ступінь обсмажування, тим сильніше карамелізується цукор та руйнуються кислоти.

Для простоти розуміння, можна виділити три основні ступені обсмажування: світла, середня і темна.

Світле обсмажування

Кава обсмажується швидше порівняно з іншими ступенями. За рахунок цього в ній зберігається велика кількість кислот. Кислоти в поєднанні з цукрами невисокого ступеня карамелізації будуть створювати фруктову-ягідний смак з яскраво вираженою кислинкою. Зазвичай такою кавою смакують в чистому вигляді.

Середнє обсмажування

Кава обсмажується довше порівняно зі світлим ступенем, тож в ній буде менше кислот і сильніша карамелізація. За рахунок цього смак буде більш соковитим і збалансованим. Цей ступінь обсмажування універсальний, і добре підходить для приготування будь-яких напоїв.

Темне обсмажування

Кава смажиться найдовше, за рахунок чого руйнуються всі кислоти і деякі органічні речовини, а цукор максимально карамелізується. Все це зміщує баланс смаку в сторону гіркоти. Така кави підійде для тих, хто не любить кислотність в каві, проте пити її в чистому вигляді зможе не кожен. Зазвичай до неї додають цукор, або інші інгредієнти, що пом'якшують її смак.

Тож, спочатку оберіть: вид кави (арабіку або робусту) регіон вирощування. Порівняйте каву Центральної Америки і Африки, а з часом каву з окремих країн одного регіону, і навіть окремих частин однієї країни.

Важливо: не забувайте звертати увагу на метод обробки, висоту зростання та ступінь обсмажування, щоб сформувати повну інформацію про каву.

МИСТЕЦТВО ЛАТТЕ-АРТУ

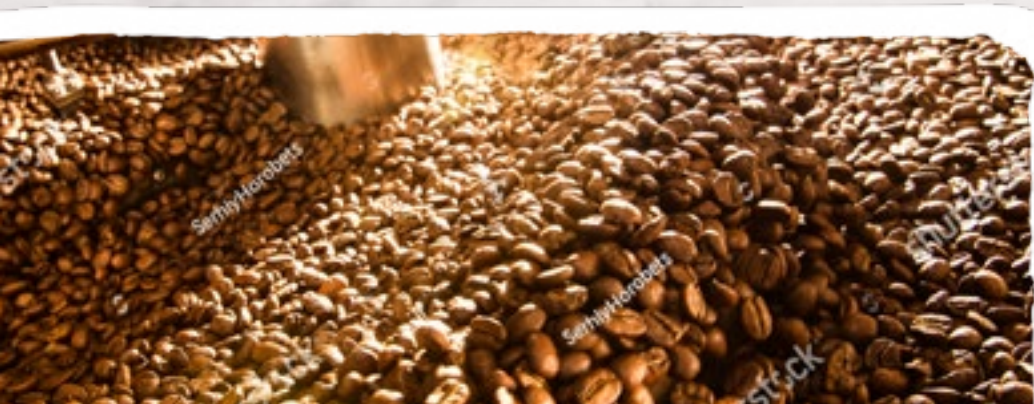


Працюючи бариста протягом довгого часу, можу сказати, що споживання рослинних напоїв значно збільшилося останнім часом, та продовжує зростати. Тепер рослинні напої є невід'ємною частиною турботи про потреби гостей кав'ярні, адже є ряд причин через які люди можуть не вживати коров'яче молоко – через переконання, або ж у зв'язку з обмеженнями, пов'язаними зі станом здоров'я, або ж просто бажають насолоджуватися різноманіттям смаку. Раніше спінювати рослинні напої було дуже складно. На певних напоях було неможливо отримати стабільну піну, тому напої на альтернативі виглядали жахливо з естетичної точки зору. Люди в першу чергу їдять «очима», тож навіть якщо в загальну оцінку продукту входить багато показників окрім зовнішнього вигляду, дуже важливим є те, як виглядає твій напій. Можливість спінювати молоко подарувало нам мистецтво лате-арту – створення малюнків на поверхні кавово-молочних напоїв. Протягом певного часу ми були позбавлені можливості створювати лате-арт на альтернативі. Проте з часом виробники рослинних напоїв адаптували свої продукти під цю важливу потребу. Можна сказати, це одна з причин, що вплинула на збільшення споживання рослинних напоїв у цілому.

Адже текстурний аспект - це ще один фактор загальної оцінки продукту. А відтепер текстура капучіно на рослинному напої нічим не відрізняється від того самого капучіно на коров'ячому молоці. Так, однією з головних особливостей рослинних напоїв лінійки «Barista» бренду Alpro є те, що особлива рецептура дозволяє спінити його, отримавши ідеальну текстуру піни для створення



малюнків на поверхні улюблених напоїв. Тепер бариста не потрібно переживати за малюнки, створені на рослинних напоях. А кожен з вас може створити ідеальну піну навіть вдома, та здивувати рідних і друзів. Ще однією особливістю роботи з рослинними напоями є те, що ви можете отримати ту саму консистенцію, спінивши холодний напій. Це дає змогу приготувати холодний капучіно або лате з чудовим лате-артом на поверхні. Також використання рослинних напоїв в приготуванні кави дасть змогу урізноманітнити смак улюблених напоїв, адже вони мають широкий асортимент. У лінійці «Barista» три топові смаки: кокосовий, мигдалевий та соєвий. Всі смаки цієї лінійки відмінно підходять для додавання до кави, адже вони були спеціально створені для того, щоб доповнювати її смак і аромат. Окрім цього, ви можете легко урізноманітнити смак, поєднавши декілька інгредієнтів. Спробуйте змішати мигдаль та кокос або кокос та сою. Експериментуйте, надихайтесь та обирайте свою ідеальну пропорцію та смак.





КОКОСОВИЙ ALPRO «BARISTA»

Приготуй каву на кокосі



Підігрівати
парою
максимум
до 65°С



Можна вико-
ристовувати як
холодним так і
гарячим



Гарно
спінується



Не містить
лактозу

Доступний в об'ємі 1 л (упаковка 12x1 л), продукт пастеризований при високій температурі, довготривале зберігання. Використовувати в охолодженому вигляді, використати протягом 5 днів після відкриття, без ГМО.



МИГДАЛЬНИЙ ALPRO «BARISTA»

Ідеально-мигдальна кава



Підігрівати
парою
максимум
до 60°С



Можна вико-
ристовувати як
холодним так і
гарячим



Гарно
спінується



Не містить
лактозу

Доступний в об'ємі 1 л (упаковка 8x1 л), продукт пастеризований при високій температурі, довготривале зберігання. Використовувати в охолодженому вигляді, використати протягом 5 днів після відкриття, без ГМО.





СОЄВИЙ ALPRO «BARISTA»

Приготуй каву по-соєвому



Підігрівати
парою
максимум
до 65°С



Можна вико-
ристовувати як
холодним так і
гарячим



Гарно
спінюється



Не містить
лактозу

Доступний в об'ємі 1 л (упаковка 12x1 л), продукт пастеризований при високій температурі, довготривале зберігання. Використовувати в охолодженому вигляді, використати протягом 5 днів після відкриття, без ГМО.

ГАРЯЧІ КАВОВІ НАПОЇ З АЛПРО



КОКОСОВЕ КАПУЧІНО

Інгредієнти:

- 180мл Кокосового напою Alpro «BARISTA»
- 1 шот еспресо

Приготування:

- Налити Кокосовий напій Alpro «BARISTA» в пітчер.
- За допомогою парової трубки капучинатору спінити напій до 1/4 об'єму, нагрівши до 65°С.
- Перелити еспресо в чашку для кави та додати вспінений кокосовий напій.



ШОКОЛАДНО-МИГДАЛЬНЕ КАПУЧИНО

Інгредієнти:

- 1 шот еспресо
- 135мл Мигдального напою Alpro «BARISTA»
- 20 г стружки з молочного шоколаду

Приготування:

- Покласти шоколадну стружку в попередньо розігріту чашку для капучино, додати еспресо.
- Перемішувати, поки шоколад повністю не розплавиться.
- Спінити Мигдальний напій Alpro «BARISTA», нагрівати максимум до 60 °C, налити поверх еспресо.



КАРАМЕЛЬНО-КОКОСОВИЙ ЛАТЕ

Інгредієнти:

- 275мл Кокосового напою Alpro «BARISTA»
- 20 г карамельного сиропу без цукру
- щіпка солі
- 1 еспресо солоні карамельні пластівці (на 1 чашку 330мл)

Приготування:

- Налити сироп у чашку.
- Приготувати свіже еспресо.
- Спінити Кокосовий напій Alpro «BARISTA», нагрівши до 65°C, додати до еспресо.
- Прикрасити карамельними пластівцями.



КАРАМЕЛЬНО-СОЄВИЙ ЛАТЕ З КАРДАМОНОМ

Інгредієнти:

- 200мл Соевого напою Alpro «BARISTA»
- 20мл кардамонового сиропу
- 1 шот еспресо
- 1 столова ложка карамельного сиропу

Приготування:

- Налити карамельний та кардамоновий сироп у склянку для лате.
- Додати еспресо.
- Нагріти Соевий напій Alpro «BARISTA» на пару до 65°C.
- Перелити суміш у склянку та подавати.



ТРЯНДОВО-КОКОСОВЕ МОККО

Інгредієнти:

- 200мл Кокосового напою Alpro «BARISTA»
- 5г подрібненого темного шоколаду або 1 столова ложка тертого шоколаду
- 1 чайна ложка трояндової води
- 1 шот еспресо (за смаком)
- Какао-порошок

Приготування:

- Покласти шоколад і додати трояндову воду у склянку для лате. За бажанням, якщо Ви використовуєте тертий шоколад, Ви можете додати його до Кокосового напою Alpro «BARISTA» перед нагріванням.
- Додати еспресо.
- Нагріти Кокосовий напій Alpro «BARISTA» на пару до 65 °C.
- Присипати какао і подавати.



МИГДАЛЬНЕ КАПУЧИНО

Інгредієнти:

- 135мл Мигдального напою Alpro «BARISTA»
- 1 еспресо

Приготування:

- Налити Мигдальний напій Alpro «BARISTA» в пітчер.
- За допомогою парової трубки капучинатору спінити напій до 1/4 об'єму, нагрівши до 60°C.
- Перелити еспресо в чашку для кави.



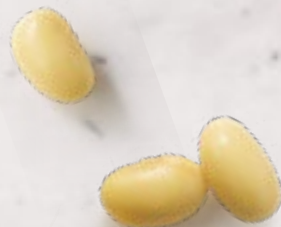
СОЄВИЙ ЛАТЕ

Інгредієнти:

- 200мл Соевого напою Alpro «BARISTA»
- 1 шот еспресо

Приготування:

- Налити Соевий напій Alpro «BARISTA» у пітчер.
- За допомогою парової трубки капучинатору спінити напій до 1/3 об'єму, нагрівши до 65°C.
- Додати еспресо у склянку для лате та подавати.



ХОЛОДНІ КАВОВІ НАПОЇ З АЛПРО



КОКОСОВИЙ ЛАТЕ З ЛЬОДОМ

Інгредієнти:

- 200мл Кокосового напою Alpro «BARISTA»
- 1 шот подвійного еспресо
- 5 кубиків льоду
- мед для підсолодження, за смаком

Приготування:

- Наповнити половину 300мл склянки льодом.
- Додати Кокосовий напій Alpro «BARISTA».
- Налити 1 подвійний шот еспресо.
- Перемішати і подавати.



МИГДАЛЬНО-БАНАНОВЕ КАПУЧІНО З ЛЬОДОМ

Інгредієнти:

- 135 мл. Мигдального напою Alpro «BARISTA»
- 1 еспресо
- 15 мл. бананового сиропу
- 90 г. кубиків льоду

Приготування:

- Збивати всі інгредієнти, поки кубики льоду не будуть подрібнені.
- Подавати у склянці з соломинкою.



КОКОСОВИЙ КОЛД БРЮ

Інгредієнти:

- 50 мл Кокосового напою Alpro «BARISTA»
- 100г колд брю концентрату з кави натуральної обробки
- 90 г. кубиків льоду

Приготування:

- Перемішати всі інгредієнти.



КОКОСОВИЙ ШАКЕРАТО

Інгредієнти:

- 50 мл Кокосового напою Alpro «BARISTA»
- 4 кубики льоду
- 1 шот еспресо
- Листя м'яти, 4 листки та один для прикраси
- 1 чайна ложка сиропу агаві

Приготування:

- Покласти всі інгредієнти в шейкер.
- Струшувати, поки кубики льоду не будуть подрібнені.
- Перелити через сітчастий фільтр у склянку для мартіні.
- Присипати зверху кавовим порошком і прикрасити листям м'яти.



ПРЯНИЙ КОЛД БРЮ

Інгредієнти:

- 100 мл Мигдального напою Alpro «BARISTA»
- 100 г колд брю концентрату з кави натуральної обробки
- 10г карамельного сиропу
- Мелена кориця

Приготування:

- Налити в стакан колд брю, додайте в нього сироп і перемішайте.
- Спінити за допомогою аеролате мигдалевий напій.
- Перелити спінений напій в каву і посипати корицею.



МИГДАЛЬНИЙ АЙС ЛАТЕ

Інгредієнти:

- 135 мл Мигдального напою Alpro «BARISTA»
- 1 еспресо
- 90 г кубиків льоду

Приготування:

- Охолодити склянку кубиками льоду.
- Налити еспресо в склянку.
- Додати Мигдальний напій Alpro «BARISTA».



ЧАЙ З АЛПРО



КОКОСОВИЙ МАСАЛА ЛАТЕ З ВЕРШКАМИ

Інгредієнти:

- 275 мл Кокосового напою Alpro «BARISTA»
- 2 столові ложки Цейлонського чаю Масала
- 1 шот еспресо

Приготування:

- Спінити та нагріти Кокосовий напій Alpro «BARISTA» до 65 °C.
- Покрутити пітчер 20 разів.
- Вилити напій у чашку.
- Додати еспресо у Масала Лате.



А для соєвого айс латте спробуйте поєднати соєвий напій з мигдалевим або кокосовим у відношенні 50/50.

Соєвий напій має більш густу консистенцію, а це надасть напою ще приємнішу текстуру.

- Налити в стакан холодний рослинний напій.
- Спінити його за допомогою аеролате.
- Додати до спіненого напою кавовий колд брју концентрат.

Таке співвідношення інгредієнтів змстить смак в бік рослинного напою. А наявність піни створить приємну текстуру та додасть десертного характеру.



Інгредієнти:

- Приготування:**

- Інгредієнти:**

- Приготування:**

-
- A tall glass of green matcha latte with a white foam top, a gold straw, and a dusting of matcha powder. A small chocolate heart-shaped cookie is on the side.

[illegible]



ХОЧЕШ ДІЗНАТИСЯ БІЛЬШЕ?
МИ ПІДГОТУВАЛИ ДЛЯ ТЕБЕ ДЕТАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ПРИГОТУВАННЮ
НАПОЇВ ВІД ЧЕМПІОНА УКРАЇНИ СЕРЕД БАРИСТА

СКАНУЙ QR-КОД ТА ПЕРЕХОДЬ

