

# Nilssons & De'Longhi Café



Espresso Storlek efter behag, enkel = 0,5 dl, dubbel 1 dl  
Häll i espresson i lämplig kopp/glas.



Caffè Latte (café con leche) 1/3-del espresso 2/3 mjölk, enkel 1,5 dl, dubbel 3 dl  
Enkel/Dubbel espresso (ca 5/10 cl) Cirka 1-2 dl mjölk 3%

Värm mjölken med ångmunstycke eller kastrull på spisen. När mjölken börjar ryka (cirka 65 grader) håller du upp den i ett högt glas, vispar lite av den sista mjölken och avslutar med lite skum. Häll i espresson.



Latte Macchiato 50/50 espresso/mjölk enkel = 1 dl, dubbel 2 dl  
Dubbel espresso (ca 10 cl) Cirka 1 dl mjölk

Värm mjölken med ångmunstycke eller kastrull på spisen. När mjölken börjar ryka (cirka 65 grader) håller du upp den i ett högt glas, vispar lite av den sista mjölken och avslutar med lite skum. Häll i espresson.



Cappuccino (Macciato + extra skum) enkel = 1,5 dl, dubbel 3 dl  
Italienarnas morgonkaffe men enligt mångas mening gott hela dagen.

1 del espresso 1 del värmd mjölk 1 del mjölkskum  
Gör espresson i en cappuccinokopp. Värm mjölken tills den börjar ryka (cirka 65 grader). Blås eller vispa upp så att cirka hälften är ett skum. Häll mjölk och skum i espresson. Det ska bli en mörk krans av kaffe runt kanten. Kan garneras med kakao.



Caffè Mocha / Choko-latte / Mocha Latte Kaffe med chokladsmak

Är en Caffè Latte plus chokladbit/chokladsyrup, (ev. lite vispgrädde ovanpå).  
Brygg espresso, tillsätt choklad, varm mjölk och eventuellt vispgrädde ovanpå  
Blandningsförhållande: 1/3 espresso, 2/3 varm mjölk

## Mint-latte

Gör som choko-latte men med **mintchoklad** exempelvis 3 bitar after eight.

**Alco-lattes** latte med alkohol - spetsade, Som **Cappuccino/Latte** lite spetsat

Välj mellan t ex kakaolikör, Baileys, amaretto eller rom.

Gör en cappuccino/latte och toppa med sprit.

**Café au Lait** En **Café au Lait** görs på vanligt bryggkaffe istället för espresso.

Bryggkaffe + Mjölk Värm mjölk som till latte och häll lika delar mjölk och bryggkaffe i kopp eller glas.

