
KOFFIEBEAN KOFFIE RECEPTENBOEK



Maak kennis met onze 10 basis koffie recepten

Voorwoord

Dit E-book bevat een verzameling van de koffie recepten van onze website koffiebean.nl

Naast informatie over onze koffiebonen en andere producten vind je op onze website ook algemene achtergrond informatie over koffie.

Wij voegen regelmatig nieuwe artikelen toe over de volgende onderwerpen:

- Recepten voor de verschillende espresso koffiebonen van Koffiebean
- Verhalen over de geschiedenis van koffie
- Koffie en gezondheid
- Hoe kan ik koffiebonen het beste bewaren
- Hoe worden de koffiebonen van Koffiebean verpakt
- Handige koffie weetjes

In de afgelopen jaren hebben wij een groot aantal koffie recepten op onze website geplaatst en merken dat er veel bezoekers op onze website komen om een of meerdere van onze koffie recepten te lezen.

Die belangstelling is voor ons aanleiding geweest om de recepten te bundelen in een Koffie recepten E-book en deze gratis ter beschikking te stellen aan belangstellenden.

Dit is en blijft een gratis E-book, het is dus je volste recht om het gratis weg te geven aan anderen of om het, mits voorzien van een bronvermelding, op je website te plaatsen. Laat het echter wel zoals het nu is en haal er dus geen stukken uit.

Het is niet toegestaan om dit E-book te verkopen aangezien het bij ons gratis verkrijgbaar is.

Wij wensen je heel veel koffieplezier!

Inhoudsopgave

RISTRETTO	4
ESPRESSO	5
ESPRESSO DOPPIO	6
MACCHIATO COFFEE	7
CAFFÈ AMERICANO	8
CAFFÈ LUNGO	9
COFFEE CREME	10
CAFFÈ LATTE (KOFFIE VERKEERD)	11
LATTE MACCHIATO	12
CAPPUCCINO	13
8 VERRRASSENDE INGREDIENTEN VOOR IN DE KOFFIE	14

Ristretto



Kleiner kan niet!

Hoe zuidelijker u in Italië komt, des te minder water wordt er voor de bereiding gebruikt.

Een caffè ristretto is niet meer dan een halve espresso maar wel bereid met dezelfde hoeveelheid koffie.

Dit geeft de ristretto zijn aromatische smaak.

Ingrediënten:

Arabica/Robusta espresso melange.

Bereiding:

Zet een espresso van 25 ml en giet deze in een voor verwarmd espresso kopje. Eventueel suiker naar smaak toevoegen.

Espresso



De absolute klassieker uit Italië.

Voor een juiste bereiding wordt heet water in 25 seconden door de koffie geperst.

De espresso wordt bedekt met een stevige crémelaag.

Ingrediënten:

Arabica/Robusta espresso melange.

Bereiding:

Zet een espresso van 30 ml en giet deze in een voor verwarmd espresso kopje van ongeveer 70 ml.

Eventueel suiker naar smaak toevoegen.

Espresso Doppio



Een espresso Doppio is niets anders dan een dubbele espresso in 1 kopje.

Ingrediënten:

Arabica/Robusta espresso melange.

Bereiding:

Zet 2 espresso's (60 ml) en giet deze in een voorverwarm espresso kopje van 70 ml.
Eventueel suiker naar smaak.

Espresso Macchiato



Een macchiato coffee, letterlijk een "bevleete" espresso, is een espresso met een druppeltje geschuimde melk.

Op het eerste gezicht lijkt het een kleine cappuccino maar ondanks dat dezelfde ingrediënten gebruikt worden, smaakt een macchiato coffee voller en aromatischer.

Ingrediënten:

Arabica/Robusta espresso melange.

Melk

Bereiding:

Zet een espresso van 30 ml in een voorverwarm espresso kopje van ongeveer 70 ml.
Schuim de melk op.

Voeg een toefje melk toe aan de espresso.

Eventueel suiker naar smaak toevoegen.

Caffè Americano



De americano wordt wel eens verward met de lungo, maar wordt wel degelijk anders bereid.

Ingrediënten:

Arabica/Robusta espresso melange.

Bereiding:

Giet 25 ml heet water in een voorverwarmd kopje van 120 ml.

Zet een espresso, 30 ml of een doppio espresso, 60 ml en giet dit in het kopje met heet water.

Voeg eventueel suiker naar smaak toe.

Het effect van het extra water is dat dit de koffie minder sterk smaakt.

Omdat je het water al eerst in het kopje hebt gedaan, krijg je wel het typische crema laagje van een espresso. De americano is minder bitter dan een lungo omdat er minder water door de koffie geperst is.

Caffe Lungo



Een caffe lungo is een "lange" espresso.
Dezelfde hoeveelheid gemalen koffie wordt gebruikt als voor een espresso, maar er wordt meer water doorheen geperst, tussen de 70 tot 95 ml.

Ingrediënten:

Arabica/Robusta espresso melange.

Zet een espresso van 70 tot 95 ml in een voorverwarmd kopje van ongeveer 120 ml.
Eventueel suiker naar smaak toevoegen.

Coffee Crème



Een Zwitserse klassieker.

De Schümli, zoals hij populair genoemd wordt om zijn lichte cremelaag, wordt bereid met veel meer water dan een espresso.

Gebruik van een lichte koffiebranding verdient de voorkeur.

Ingrediënten:

Arabica/Robusta espresso melange.

Suiker (naar smaak)

Koffieroom (naar smaak)

Caffe Latte (koffie verkeerd)



Een Caffe Latte is de Italiaanse variant van onze koffie verkeerd. Een goede Caffe Latte heeft altijd een espresso als basis. Op de espresso wordt warme melk geschonken. Het resultaat wordt bekroond met een klein toefje melkschuim. Een Caffe Latte wordt geserveerd in een hoog glas dat groter is dan het cappuccinokopje.

Ingrediënten:

Melk (ca. 300 ml)

Arabica/Robusta espresso melange.

Bereiding:

Maak 2 espresso's (60 ml).

Stoom de melk.

Leng de espresso aan met 275 ml gestoomde melk en een dun laagje melkschuim van 15 ml.

Eventueel suiker naar smaak toevoegen.

Latte Macchiato



Een goede Latte Macchiato bestaat uit meerdere lagen die niet door elkaar lopen.

Ingrediënten:

Melk (ca. 175 ml)

Arabica/Robusta espresso melange.

Bereiding:

Schenk 25 ml koude melk in een glas.

Voeg de 150 ml opgeschuimde melk toe.

Zet een espresso van 30 ml en schenk deze rustig in het met melk gevulde glas.

Je ziet nu mooie lagen ontstaan, de Latte Macchiato is klaar.

Eventueel suiker naar smaak toevoegen.

Cappuccino



Dit is een echt klassiek Italiaans recept.

Het bestaat uit 1/3 espresso (30 ml), 1/3 warme melk (30 ml) en 1/3 melkschuim (30 ml) als bekroning. De cappuccino wordt eventueel bestrooid met een klein beetje cacaopoeder.

Ingrediënten:

1dl melk
Koffiebonen
Cacaopoeder
Suiker (naar smaak)
Cappuccinokopje (ongeveer 140 ml)

Bereiding:

Zet een normale espresso

Verwarm de melk:

Maak de melk eerst luchtig door deze op te warmen.

Wanneer vervolgens meer lucht wordt toegevoegd, ontstaat er melkschuim.

Schenk het melkschuim op de espresso.

8 verrassende ingrediënten voor in de koffie

Er zijn zeker koffie puristen die pleiten voor zwart, zwart en zwart. Het toevoegen van een extra ingrediënt aan je kopje koffie zorgt voor een leuke afwisseling op de normale koffie routine.

Hier zijn acht verrassende toevoegingen voor mensen die op zoek zijn naar een manier om een kopje koffie een beetje extra flair te geven.

Kardemom - Een kruid dat vaak wordt toegevoegd aan koffie in het Midden-Oosten, kardemom geeft koffie een beetje een exotische smaak. Kardemom, vaak gebruikt in de Ayurvedische geneeskunde, wordt gepromoot als een aanvulling op koffie, omdat het helpt om de stimulerende effecten van Cafeïne te neutraliseren. Strooi gemalen kardemom in een kopje koffie, of voeg een paar hele kardemomzaadjes toe aan de koffiebonen voordat je ze gaat malen.

Zout - Zout wordt vaak genoemd als een goede aanvulling op koffie om de bitterheid te verzachten. Sommige mensen voegen zout toe aan de gemalen koffie, maar als je gebruik maakt van goede koffiebonen, moet je het eigenlijk niet gebruiken om een al te bittere smaken te neutraliseren. Het zout kan een geweldige aanvulling zijn op koude drank en veel mensen gebruiken een vleugje zout om de smaak van hun koude koffie te maximaliseren.

Kaneel - Als je regelmatige room en suiker gebruikt, kun je in plaats daarvan eens kaneel gebruiken. Hiermee bespaar je meerdere calorieën per kop koffie. Daarnaast schijnt kaneel te helpen om je immuunsysteem te stimuleren. Je kunt een kaneelstokje ook gebruiken bij het maken van de Mexicaanse drank [cafe de olla](#).

Boter - boter in de koffie? Wellness experts, en met name de Paleo gemeenschap, zweren bij dit boterachtige ochtend drankje. Een man genaamd Dave Asprey kwam met het originele recept en noemde het Bulletproof Coffee. Het idee, geïnspireerd op de traditionele Tibetaanse yak boter thee, is dat het toevoegen van boter aan de ochtendkoffie de energie verhoogt. Sommigen gebruiken dit zelfs als vervanging voor het ontbijt.

Vanille Extract - Als je je koffie drinkt met suiker om het zoeter te maken. Probeer dan een paar druppels van puur vanille-extract in plaats van suiker. Voor een andere smaak, kun je ook amandel-extract proberen.

Kokosmelk - wil je graag een niet-zuivel latte? Maak dan je eigen met koffie en kokosmelk. Sommigen houden niet van de kokosnoot smaak, maar voor degenen die dat doen, biedt kokosmelk een interessant alternatief voor gewone melk. Meng het met vanille-extract voor een zelfgemaakte koffiemelk.

IJs - Een bolletje ijs laten drijven op je koffie? Waarom niet. Dit maakt de koffie meer een dessert drank, maar op een warme zomerdag kan het ook een verfrissende traktatie zijn. Er is zelfs een Duitse drank genaamd Eiskaffee dat is een gemengde drank gemaakt van koffie en ijs.

Ei - het mengen van een rauw ei met gemalen koffie zal niet je eerste gedachte in de ochtend zijn, het is een drank die afkomstig is uit de Scandinavische landen en wordt ook wel **Norwegian Egg Coffee** genoemd. Het geeft de koffie een zachte smaak en hele aangename afdronk.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>