

מתכונים לקפה

22	אספרסו קצר
22	אספרסו כפול
22	אספרסו ארוך
22	קפה מקיאטו (מקיאטו= כתם)
22	קפה טורקי כמו שבאמת צריך
32	ואריאציות על קפה טורקי :
33	קפוצ'ינו
33	קפה פילטר
33	קפה לאטה
33	לאטה מקיאטו
44	קפוצ'ינו
44	קפוצ'ינו טופי
44	קפוצ'ינו ונילה
44	שיקוי קינג ונילה אילן'ס
44	אספרסו מילק שייק
44	קפה בורג'ניה Caf? Borgia
55	קפה סרבי (מנה אחת)
55	קפה בלגי
55	קדם קפה מליבו
66	ביילים קפוצ'ינו
66	WHITE RUSSIA
66	שוקוצ'ינו כהלכתו (ל-16 כוסות)
66	קפה פירות
77	"אג נוג" מקדניאלס
77	מילק שייק קפה בננות
77	קפה תפוזים
88	קדם קפה
88	קפה מוק Cafe Muck
88	קפה שמפניה
88	קפה טקילה
99	***הקוקטיילים המיוחדים של אילן'ס
99	סערה בכוס קפה
99	קפוצ'ינו ג'מייקה
99	חלום של מוקה
1010	קפוצ'ינו אייריש קרים
1010	***מתכונים מיוחדים עם קפה:
1010	פונץ' נוק אאוט (כעשר מנות)
1010	ציפוי לעוגה מרום וקפה
1111	בננות בציפוי קפה ורום
1111	מרינדת תה
1212	קפה ברולה (12 מנות)

אספרסו קצר

30 מ"ל מים חמים (לא רותחים)
7.5 גרם לאספרסו, טחון דק.
מעבירים את המים בלחץ דרך הקפה.

המים חולטים את הקפה ויוצרים תמצית חזקה הנקראת בשם – אספרסו.

אספרסו כפול

60 מ"ל (חצי ספל) מים חמים (לא רותחים).
15 גרם קפה לאספרסו טחון דק.

באותה פעולה כמו לאספרסו הקצר אך במידה כפולה.
חוזק התמצית זהה לאספרסו הקצר.

אספרסו ארוך

30 מ"ל מים חמים (לא רותחים).
7.5 גרם קפה לאספרסו טחון דק.
30 מ"ל נוספים של מים חמים.

מכינים אספרסו קצר. מדללים במעט מים חמים נוספים לקבלת משקה פחות חזק.

קפה מקיאטו (מקיאטו = כתם)

אספרסו קצר.
מעט חלב חם.

מכתימים את האספרסו בטיפת חלב חם (אפשר מוקצף).

קפה טורקי כמו שבאמת צריך

בסיר קטן מרתיחים שלוש כוסות מים ומוסיפים שש כפיות סוכר. כאשר המים רותחים מורידים מהאש, נותנים למים להירגע מעט מוסיפים להם שלוש כפות קפה גדושות וארומטיות מערבבים היטב עד לשבירת כל הגושים. מחזירים לאש לרגעים ספורים, עד שמתחילים לראות סימנים מוקדמים של רתיחה רגע לפני שהמים עולים, מורידים מהאש ומוזגים לספלונים .

ואריאציות על קפה טורקי :

◇ במקום להמתיק את המים, מכניסים קוביית סוכר לפה ולוגמים את הקפה .

קפה

- ◇ קפה ערבי (קהוה): מוסיפים מעט הל טחון לפני רתיחת המים .
- ◇ תימני : מוסיפים טיפת ג'ינג'ר טחון לפני רתיחת המים .
- ◇ אלג'ירי : מוסיפים כמה טיפות של מי ורדים אחרי הרתיחה .
- ◇ טוניסי : מוסיפים כמה טיפות של תפוחת תפוזים אחרי הרתיחה ולא מוסיפים סוכר .

קפוצ'ינו

מנת אספרסו קצר.
חלב.

את החלב מחממים ומקציפים עד שמתקבל מרקם שמנתי. מוזגים אותו על האספרסו בכוס קטנה.

קפה פילטר

- מים חמים (לא רותחים).
מכניסים כף קפה טחון לפילטר (10 גרם לכל כוס מים-180 מ"ל).
מוזגים את המים לפלנג'ר בכמות הנכונה.

קפה לאטה

מנת אספרסו קצר
חלב

מכינים הכל כמו בקפוצ'ינו אבל מוסיפים יותר חלב מוקצף יחסית לקפה. (מתקבל משקה יותר עדין).

לאטה מקיאטו

מנת אספרסו קצר.
חלב.

מקציפים את החלב ומוזגים לכוס גבוהה.
מוזגים חלק מהאספרסו מעל החלב רק בשביל ליצור כתם (משקה עדין).

קפוצ'ינו

מנת אספרסו קצר.

כוס חלב.

קרח.

מוזגים את כל המרכיבים לבלנדר חזק (כדי לרסק את הקרח היטב)
מערבלים כ 30 שניות עד לקבלת מרקם אחיד. מרענן נהדר בקיץ.

קפוצ'ינו טופי

קפוצ'ינו

שיקוי קופי טופי אילן'ס

לקפוצ'ינו מוסיפים 12 כפיות שיקוי קופי טופי ומערבבים.

קפוצ'ינו ונילה

קפוצ'ינו

שיקוי קינג ונילה אילן'ס

לקפוצ'ינו מוסיפים 12 כפיות שיקוי קינג ונילה ומערבבים.

אספרסו מילק שייק

1/2 כוס חלב 3%

3 כדורי גלידה וניל גדולים מנת אספרסו, מצוננת בבלנדר מערבבים את החלב והגלידה
כשתי דקות מוסיפים את האספרסו המצונן בסוף כדי שלא ימיס את הגלידה מגישים כה
סמיך שהקש נתקע באמצע ולא נופל .

קפה בורג'ניה Caf? Borgia

מנת אספרסו כפולה

מנה זהה של משקה קקאו איכותי

קצפת

קליפת תפוז מגוררת

מוזגים ומערבבים את שני המרכיבים הראשונים בספל

בזקקים מעל קצפת

ומפזרים מעל את קליפת התפוז המגוררת .

קפה סרבי (מנה אחת)

1/2 כוס מים

כפית סוכר

כף קפה איכותי טחון דק

את המים והסוכר מרתיחים בפינג'אן לאחר מכן מוזגים 1/3 מהכמות לספלון. למה שנשאר בפינג'אן מוסיפים את הקפה ומערבבים היטב את המים שבספלון מחזירים לפינג'אן. נותנים לחליטה להמשיך כחצי דקה ומוזגים לספל .

קפה בלגי

1 חלבון ביצה

1/4 כפית תמצית וניל

1/2 כוס שמנת מתוקה

כוס קפה (שחור \ פילטר) חם וטרי .

מקציפים את החלבון

מוסיפים את הוניל לשמנת ומערבבים עד שמתקבלת עיסה אחידה וסמיכה מוסיפים את החלבון המוקצף. מוזגים את התערובת לארבע כוסות קפה עד גובה 1/3. מוסיפים את הקפה ומגישים מיד. ממתיקים לפי הטעם .

קרח קפה מליבו

כוס קפה (שחור \ פילטר) חם וטרי

1 כף מיץ אננס

1 כף רום לבן

פרורי קוקוס, מטוגנים קלות

קצפת

סוכר לפי הטעם

מוזגים את הקפה למאג מחומם. מערבבים פנימה מיץ אננס, רום ואת פירורי הקוקוס. מקפלים פנימה את הקצפת והסוכר (אופציה). מפזרים מעט פירורי קוקוס בנוסף מלמעלה .

בייליס קפוצ'ינו

מנת אספרסו כפולה
מנת בייליס (אייריש קרים) לפי הטעם
חלב מוקצף היטב
ספל זכוכית עם ידית בנפח 250 מ"ל
קליפת תפוז מגוררת

מוזגים את האספרסו לספל, מוסיפים את הבייליס. מעל שניהם מוזגים את החלב המוקצף בתנועות עולות ויורדות עד שמתקבלת כיפה מעל שפתי הספל. מפזרים מעט קליפת תפוז מלמעלה ומתענגים.

WHITE RUSSIA

לשייקר מוסיפים שלוש קוביות קרח מנת ליקר קפה (כהלואה) מעט חלב סוגרים את השייקר ומערבבים עד שמפסיקים לשמוע את הקרח מוזגים לכוסיות יין קטנות ומחלקים. מקשיבים לצקצוקים.

שוקוצ'ינו כהלכתו (ל-16 כוסות)

8 כוסות קפה חזק (2 כפות קפה טחון לכוס, עדיף ברזיל)
מאג וחצי אבקת קקאו מאיכות מעולה
1 מאג ברנדי

מחממים הכל בסיר קטן, תוך כדי ערבוב, עד רגע לפני הרתיחה מוזגים מיד לספלונים ו... נהנים.

קפה פירות

פטל טרי, חתוך
פרוסות תפוז טרי
וודקה
קפה חזק מצונן
יין לבן מבעבע, מקורר
קיווי, מקולף ופרוס

את הפטל ופלחי התפוז מניחים בכוס ברנדי מעל מזליפים שתי כפות וודקה ומכסים בקפה. מערבבים לשחרור הטעמים. מעל מוזגים מעט יין ופרוסה או שתיים של קיווי.

"אג נוג" מקדניאלס

הגעתם למסיבת סילבסטר, מגישים שם "אג נוג" לפי מיטב המסורת? תראו להם:

בספל אחד צרפו מנת אספרסו קצר
שתי כפות תמצית אמרטו ומלאו במשקה "אג נוג"
ערבבו, הוסיפו מעט קצפת ופזרו טיפת אגוז מוסקט מגורר
ההנאה גדולה, הרבה נשיקות תקבלו בחצות.

מילק שייק קפה בננות

כוס גדולה של גלידה וניל
1 כוס קפה (שחור \ פילטר) חזק
1 בננה קטנה
סוכר לפי הטעם (לא חייבים)
שוקולד מפורר (לקישוט)

את שלוש המרכיבים הראשונים מערבלים בבלנדר

מוסיפים סוכר

מוזגים לכוסות יין ומקשטים במעט שוקולד מפורר מלמעלה.

קפה תפוזים

1 כפית תמצית לימון
כוס קפה (שחור \ פילטר) חם וטרי
1 כוס קפה (שחור \ פילטר) חזק מאוד, מצונן
 $\frac{1}{4}$ כוס כהלוואה\גרנד מרינייר\ אמרטו\ בייליס או ליקר אחר
2 כפות אבקת סוכר
3 כוסות קרח כתוש

את כל החומרים מערבבים בבלנדר חזק ומוזגים לכוסות מקוררות.
לגיוון ניתן להוסיף לבלנדר כוס חלב 3% או כדור גלידת וניל.

קרום קפה

- 1 כוס קרום פרש
- 1 כוס קפה (שחור \ פילטר) טרי מצונן
- 2 כפות קרום דה קקאו
- 2 כפות וודקה
- רצועה דקה של קליפת תפוז

את כל המרכיבים פרט לקליפת התפוז מכניסים לבלנדר ומערבבים היטב מוזגים לכוסות גבוהים. מקשטים בקליפת תפוז מגולגלת .

קפה מוק Cafe Muck

- אספרסו כפול בספלון אספרסו (כמעט עד הסוף)
- 1-2 חתיכות קטנות של שוקולד מריר חלבי
- טיפת ליקר דובדבנים
- קצפת

בספלון האספרסו המלא שמים את השוקולד ומערבבים עד שנמס מוסיפים את הליקר ומעל את הקצפת .

קפה שמפניה

- כוס קפה (שחור \ פילטר) טרי חזק מאוד, מצונן ברנדי
- אבקת סוכר
- שמפניה קרה

ממלאים כוס שמפניה עד חציה בקפה מצונן מוסיפים בערבוב 1 כף ברנדי וסוכר לפי הטעם מעל מוזגים שמפניה .

קפה טקילה

- כוס קפה (שחור \ פילטר) טרי וחם
- 2 כפות כהלוואה
- 1 כף טקילה
- קצפת מומתקת

את הקפה, הטקילה והקלוואה מערבבים בכוס מחוממת. מוסיפים את הקצפת מלמעלה .

*** הקוקטיילים המיוחדים של אילן'ס

◇ כל המתכונים שלפניכם מבוססים על שיקויים מיוחדים של אילן'ס :
"קינג ונילה", "קופי טופי", "קוקונאט", "אייריש קרים", "לוז".

סערה בכוס קפה

6 כפיות שיקוי "אייריש קרים"
2 כפיות שיקוי "קינג ונילה"
מנה אחת של אספרסו (חצי ספלון).
כוס שמנת לקפה

מוזגים לכד את שיקוי ואת השמנת לקפה. מקציפים עד שחם. את הכל מעבירים לכוס זכוכית גדולה. את האספרסו מזליפים לאט דרך מרכז הכוס ומפזרים מעט פירורי שוקולד מעל.

קפוצ'ינו ג'מייקה

4 כפיות שיקוי "קוקונאט"
4 כפיות שיקוי "קינג ונילה"
חצי ספלון אספרסו קצר
כוס חלב קר.

מוסיפים לכד את שיקוי ואת החלב. מקציפים עד שחם. מוזגים הכל לכוס גדולה. את האספרסו מזליפים דרך מרכז הכוס. כדאי להוסיף מקל וניל וטיפות סירופ "קופי טופי" מעל.

חלום של מוקה

2 כפיות שיקוי "קינג ונילה"
2 כפיות שיקוי "קופי טופי"
8 כפיות שיקוי שוקולד
חצי ספלון אספרסו.
כוס חלב קר.

מכניסים לכד הקצפה את "הקינג ונילה", את "הקופי טופי" ואת החלב. מקציפים עד שחם. מוזגים לתוך כוס גדולה את הסירופ שוקולד ולאחר מכן את תערובת הסירופים והחלב המוקצף. את האספרסו מזליפים דרך מרכז הכוס ומפזרים טיפות מכל הסירופים מעל.

קפוצ'ינו אייריש קרים

4 כפיות שיקוי "קינג ונילה"
4 כפיות שיקוי "אייריש קרים"
חצי ספלון אספרסו קצר
כוס חלב מוקצף.

מוסיפים לכד את הסירופ והחלב. מקציפים עד שחם. מוזגים לתוך כוס זכוכית גדולה. את האספרסו מוזגים דרך הכוס ומפזרים מעט פירורי שוקולד. מטפטפים כמה טיפות של סירופ "קינג ונילה" מעל.

*** מתכונים מיוחדים עם קפה:

פונץ' נוק אאוט (כעשר מנות)

(קפה-אייריש קרים-שוקו)
8 כוסות עם גלידת שוקולד טובה
4 כוסות של קוביות קרח העשויות מקפה
כוס ליקר אייריש קרים מקורר
½ כוס רום מקורר
קצפת
פירורי שוקולד לקישוט

לבלנדר טוב מכניסים :
שתי כוסות גלידה
כוס אחת קוביות קרח
¼ כוס אייריש קרים
מערבלים עד שהכל אחיד ומוזגים לקערת פונץ' חוזרים על התהליך 3 פעמים נוספות,
ולבסוף זורים על הכל רום קצפת ופירורי שוקולד .

ציפוי לעוגה מרום וקפה

6 כפות חמאה רכה
4 כוסות אבקת סוכר
1 כפית תמצית וניל
5-6 כפות קפה חזק (שחור \ פילטר)
1 כף רום
3-4 כפות פולי קפה שלמים קלויים כהה

מערבבים היטב במערבל את החמאה והסוכר מוסיפים את הקפה ותמצית הוניל לדילול ממשיכים לערבב מעט לפני שהתערובת הופכת סמיכה שוב, מוסיפים את הרום כל עוגה בחושה הכי פשוטה שיש תקבל טעם נהדר בציפוי זה לאחר הציפוי, זורים מעל פולי קפה שלמים. שווה .

בננות בציפוי קפה ורום

6 בננות

6 כפות חמאה

3 כפות אבקת סוכר

3 כפות סוכר חום

2 כפות קפה חזק מאוד (עדיף אספרסו)

גלידה וניל (אופציה)

מקלפים את הבננות וחותכים אותן לחצי באורך ולחצי ברוחב במחבת מחממים את החמאה עד שנמסה מטגנים את הבננות, ומוסיפים את שני סוגי הסוכר יחד מטגנים עד שהבננות מוזהבות מעט מכל הצדדים. מוזגים את הקפה ואת הרום למחבת, מציתים את הרום ומגישים על צלחת קינוח יחד עם גלידה .

מרינדת תה

ישנם כמה סוגי תה שכשמשרים אותם בחומץ הופכים למרינדה נהדרת לבשרים ופירות ים הוספת בצל קצוץ, פלפלים, רוטב סויה, שום וכו' נותנים טעם נהדר עוד יותר רוטב ברביקיו קפה.

2/3 קפה חזק

1/3 כוס חמאה

2 כפיות רוטב וורקסטשייר

2/11 כפיות חרדל יבש

1 כף מיץ לימון

1 כפית סוכר

טיפת טבסקו

את כל המרכיבים מערבבים במחבת מחממים ומערבבים עד שהחמאה נמסה מברישים מעל המנות הבשריות תוך כדי צלייתן. קוביות קרח מקפה (14-20)

מכינים כשלוש כוסות קפה טרי, מצננים, מוזגים לתבנית קרח ומקפואים.

קפה ברולה (12 מנות)

30 חתיכות ציפורן
2 מקלות קינמון
35 קוביות סוכר
 $\frac{1}{2}$ לימון, חתוך דק
 $\frac{1}{2}$ תפוז, חתוך דק
1 כוס ברנדי
1 ליטר קפה חזק ומסונן

את התבלינים, הסוכר, הלימון והתפוז שמים במחבת עמוק. מחממים את הברנדי ומוסיפים לתבלינים. מחממים ומדליקים את הברנדי תוך ערבוב מתמיד עד שהסוכר נמס. מוסיפים את הקפה לאט לאט תוך בחישה, עד שהלהבה דועכת. מגישים בכלים לברולה או בספלונים.
