Coffee Insights

erlenbacher®

...so backen Meister!

Genau abgestimmt

Barista CAKES

Kaffee setzt sich aus über 800 Aromen zusammen. Die Zubereitung eines Kaffees ist entscheidend wie stark diese wahrgenommen werden. Jede Kaffeespezialität hat sein eigenes Aromenprofil. Und dieses sollte durch den perfekten Begleiter unterstützt werden. Deshalb haben wir zusammen mit dem Kaffeeröster und Barista Jonas Braun vier Kuchen entwickelt zum Thema Kaffee. Die Aromen unserer Barista CAKES sind perfekt auf die verschiedenen Kaffeespezialitäten abgestimmt.

Dieses Booklet „Coffee Insights" gibt einen kleinen Überblick, welche Kaffeespezialitäten das sind und welche Barista CAKES die perfekten Begleiter sind.

Espresso Lungo

Der Lungo ist ein langer Espresso.
Lang bezieht sich dabei auf die längere Durchlaufzeit, die dafür sorgt, dass der Lungo weniger intensiv im Geschmack ist, als ein Espresso.
„Lungo" ist das italienische Wort für „lang".

Espresso Tonic

Espresso Tonic: erfrischendes Sommergetränk.
Die Zubereitung ist ganz einfach: Tonic auf Eis mit einem Espresso. Das herbe Aroma des Tonic Waters passt perfekt zu dem schmackhaften Espresso.

Americano

Beim Americano handelt es sich um eine Art „gestreckten" Espresso, der in eine größere Tasse gefüllt und im Anschluss mit Wasser angereichert wird. Dies schwächt seine Intensität ab, ohne den originären Geschmack des Espresso zu verfälschen.

Pour Over Coffee

Pour Over Coffee heißt übersetzt nichts anderes als Filterkaffee, der per Hand aufgebrüht wird. Im Handfilter lassen sich Aromen aus den Kaffeebohnen besonders gut extrahieren. Das Ergebnis ist eine Tasse schwarzer Kaffee, der einen leichteren Körper hat und besonders klar und fein schmeckt.

Cortado

Der Kaffee Cortado ist eine spanische Kaffeespeziliatät. Er ist ein Espresso, der mit der gleichen Menge heißer Milch (nur wenig Milchschaum) zubereitet wird. Im Spanischen bedeutet das Wort Cortado übersetzt "Schnitt". Vermutlich wurde die Kaffeespezialität von den Spaniern als solcher bezeichnet, weil die verwendete Milch hilft, den Säuregehalt des Espresso zu reduzieren.

Latte Macchiato

Latte Macchiato kommt aus Italien und heißt übersetzt "gefleckte Milch". Der größte Teil eines Latte Macchiato besteht aus heißer und aufgeschäumter Milch. Für ein Glas Latte Macchiato werden 150 bis 200 ml Milch verwendet. Hinzu kommt ein frisch aufgebrühter Espresso (25 - 30 ml).

Flat White

Aus der Kaffeeszene ist der Flat White nicht mehr wegzudenken. Doch viele verwechseln ihn mit dem Cappuccino. Der Flat White wird mit einem doppelten Espresso zubereitet und schließt mit dem Glas- oder Tassenrand ab. Im Vergleich zum Cappuccino erhältst du beim Flat White mehr Kaffee.

Specialty Hand-Drip Coffee

Oft werden hierfür Kaffeemaschinen eingesetzt, die das Überbrühen steuern. Genießer zelebrieren die Kaffeezubereitung mit der Hand Drip Methode. Die Temperatur, Mahlgrad der Kaffeebohnen und Ziehzeit ist entscheidend.

Cafe Canario

Aus dem Spanischen kommt dieser neue Kaffeetrend: In ein Kaffeeglas mit ca. 180 ml Volumen zuerst die gezuckerte Kondensmilch und dann den Espresso einfüllen. Darauf kommt der spanische Licor 43. Mit dem Milchschaum vorsichtig abdecken und mit Zimtpulver bestreuen. Vor dem Trinken umrühren. Diese Spezialität wird auch Barraquito genannt.

Cappuccino

Der Cappuccino besteht zu etwa 1/3 aus Espresso, welcher als erster in die Cappuccino-Tasse kommt und zu 2/3 aus leicht aufgeschäumter, cremiger, warmer Milch. Durch diese Reihenfolge kann sich die Crema vom Espresso auf dem Milchschaum absetzen.

Einspänner

Der Einspänner ist ein Klassiker in Österreich. Er verdankt seinen Namen den einspännigen Pferdefuhrwerken. Deren Kutscher hielten das Henkelglas, auch Einspännerglas genannt, in der einen und die Zügel des Pferdefuhrwerks in der anderen Hand. Der Einspänner besteht aus frisch gebrühtem Mokka, der mit geschlagenem Schlagobers verfeinert wird.

Nitro Cold Brew Coffee

Nitro Coffee basiert auf einem Cold Brew, der mit Stickstoff versetzt wird. Dadurch verändern sich das Mundgefühl und der Geschmack des Kaffees, ohne weitere Zusätze. Häufig wird Nitro Coffee in einem kleinen Bierglas serviert.

Coconut-Cold-Brew-Latte

Das erfrischende Getränk hilft an heißen Tagen, einen kühlen Kopf zu bewahren. Zudem ist der kühle Drink auch noch vegan und schmeckt super lecker.
Wortwörtlich wird hier kalter Kaffee mit Kondensmilch oder Mandelmilch auf Eiswürfeln serviert.

Iced Dark Chocolate Mochaccino

Diese Art von Kaffeegetränken, ist durch Coffee-Shops erst richtig bekannt geworden. Der Drink basiert auf einer Mischung aus Espresso, Milch und Sirup. Edle, dunkle Schokolade verfeinert den Geschmack. Dabei hat der Konsument die Wahl zwischen Variationen mit Schlagsahne und mit fetthaltiger oder fettarmer Milch.

Doubleshot Espresso on Ice

Ein vollmundiger doppelter Espresso etwas abgekühlt mit Eiswürfeln serviert. Der Shot wird auch gerne mit Zitrone serviert und an heißen Sommertagen getrunken.

Natürlich gibt es noch viele weitere spannende Kaffeerezepturen. Wir möchten gerne eine Auswahl bewährter wie auch moderner Kaffeespezialitäten aufzeigen. Probieren Sie gerne die perfekten Begleiter für Ihren Kaffeegenuss aus:

Scan mich!

Flyer Barista CAKES Aromen Wheel

erlenbacher®

...so backen Meister!

Barista CAKES

erlenbacher backwaren gmbh
Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau
Tel: +49 (0) 6152 803-0
Fax: +49 (0) 6152 803-347

Folgen Sie uns auf:

www.erlenbacher.de
kontakt@erlenbacher.de

2020-08