

ESPRESSO

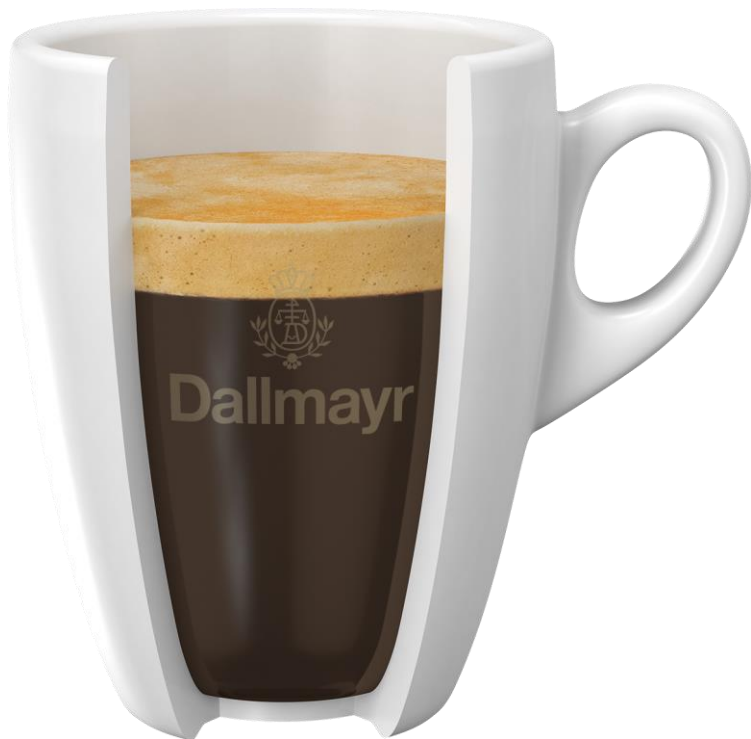
Espresso je lahodný, malý a výrazný nápoj původem z Itálie. Zdobí ho jemná créma neboli pěna. Pro přípravu dokonalého espressa zasahuje mnoho faktorů. Především gramáž, tlak a teplota. Velký podíl na výsledné chuti espressa má i hrubost mletí.



Příprava kávy ESPRESSO (zrnková káva)

- Množství kávy pro přípravu: 7 g
- Teplota vody: 88 – 95 ° C
- Tlak kávovaru: 8 – 10 barů
- Čas přípravy: 25 – 30 sekund (záleží na druhu kávy)
- Objem kávy v šálku: 25 - 35 ml
- Druh šálku: šálek na espresso

ESPRESSO LUNGO



Espresso Lungo je slabší a delší espresso. Přípravuje se ze stejného množství kávy jako espresso, ale s použitím většího množství vody. U tohoto druhu nápoje by se káva měla extrahovat 25 – 30 sekund. Tento nápoj je určený především pro ty, kterým vyhovuje množství kávy v espresso, ale neoblíbili si jeho velmi silnou chuť.

Příprava kávy ESPRESSO LUNGO (zrnková káva)

- Množství kávy pro přípravu: 7 g
- Teplota vody: 88 – 95 ° C
- Tlak kávovaru: 8 – 10 barů
- Čas přípravy: 25 – 30 sekund (záleží na druhu kávy)
- Objem kávy: 25 - 30 ml
- Druh šálku: šálek na double espresso

CAPPUCCINO

Pokud nejste příznivcem malé a silné kávy, je pro Vás vhodnější jemnější cappuccino. Příprava správně připraveného cappuccina by se měla skládat z jedné třetiny espressa, jedné třetiny mléka a jedné třetiny vyšlehané mléčné pěny. Velkou roli hraje kvalita espressa a práce s mlékem.



Příprava kávy CAPPUCCINO (zrnková káva)

- Množství kávy pro přípravu: 7 g
- Teplota vody: 88 – 95 ° C
- Tlak kávovaru: 8 – 10 barů
- Čas přípravy: 60 – 120 sekund (záleží na druhu kávy)
- Objem kávy: 25 - 35 ml
- Objem mléka: 150 - 170 ml plnotučného našlehaného mléka s minimálně centimetrovou mikropěnou s obrázkem na povrchu
- Druh šálku: šálek na cappuccino

CAFFÉ LATTE MACCHIATO



Káva Latte Macchiato patří mezi oblíbené snídaňové kávy, nejen díky své mléčné chuti, ale také díky svému estetickému zážitku. Tato lahodná káva se připravuje z dobře našlehaného mléka a espressa. Mléko zahřejeme na přibližně 60 ° C, poté mléko přelijeme do vysoké silnostěnné latte sklenice. Chvilku necháme odstát a pomalu po dlouhé lžičce necháme stéct espresso. Tímto způsobem nám vzniká latte macchiato kde ve spodní části je horké mléko, uprostřed espresso a nahoře mléčná pěna.

Příprava kávy LATTE MACCHIATO (zrnková káva)

- Množství kávy pro přípravu: 7 g
- Teplota vody: 88 – 95 ° C
- Tlak kávovaru: 8 – 10 barů
- Čas přípravy: 90 – 120 sekund (záleží na druhu kávy)
- Objem kávy: 30 ml
- Objem mléka: 220 - 240 ml plnotučného našlehaného mléka s minimální 2 centimetrovou mikropěnou
- Druh šálku: sklenice o objemu 275 ml

FLAT WHITE



Flat White vychází vstříc všem, kteří mají rádi cappuccino, ale na druhou stranu si myslí, že je tam příliš mnoho mléka a málo kávy. Nabídne vám totiž skvělý poměr mléka a kávy. Není tak mléčný jako latté nebo cappuccino, ale ani tak silný jako samotné espresso.

Příprava kávy FLAT WHITE (zrnková káva)

- Množství kávy pro přípravu: 7 g
- Teplota vody: 88 – 95 ° C
- Tlak kávovaru: 8 – 10 barů
- Čas přípravy: 90 – 120 sekund (záleží na druhu kávy)
- Objem kávy: 25 - 35 ml
- Objem mléka: 120 ml pnotučného našlehaného mléka s centimetrovou mikropěnou s obrázkem na povrchu
- Druh šálku: šálek na cappuccino nebo sklenice o objemu 270 ml

KAKAOVÝ NÁPOJ

Kakaový nápoj je lahodnou, vydatnou alternativou kávy nebo čaje. Díky pečlivému výběru kávových bobů a jejich zpracování, si můžete vychutnat lahodnou chuť čokolády, ať už ji připravíte jako teplý nebo studený nápoj. Jemné vločky mléčné čokolády se snadno rozpustí a vy si můžete v několika sekundách vychutnat její lahodnou chuť.

Příprava KAKAOVÉHO NÁPOJE

- Zamíchejte 1-2 čajové lžičky kakaa Dallmayr s vroucí vodou (případně mlékem).
- Shakerem nebo mixérem vyšlehejte pěnu.
- Podávejte ve vysokém šálku.
- Podle chuti můžete přidat šlehačku (případně zmrzlinu, nejrůznější sladké polevy, skořici nebo špetku kardamomu).



ICE COFFEE



Ledová káva Vás nejen osvěží při letních dnech, ale zároveň probudí. Stejně jako je tomu u horké kávy, i chuť ledové kávy závisí především na kvalitě zvolených zrn a pečlivosti při přípravě kávy. Při přípravě ledové kávy musíme brát ohled i na kvalitu ledu. Kvalita vstupní vody ovlivňuje chuť kávy, proto doporučujeme přefiltrovanou či balené vodě.

Příprava ICE COFFEE (instantní káva)

- Zamíchejte 1-2 čajové lžičky instantní kávy Dallmayr Gold se studenou vodou (případně i s mlékem).
- Přidejte ledové kostky a podrťte ručním mixérem.
- Shakerem nebo mixérem vyšlehejte pěnu.
- Podávejte ve vysoké sklenici.
- Podle chuti můžete přidat šlehačku (případně zmrzlinu, nejrůznější sladké polevy, skořici nebo špetku kardamomu).



V teplejších dnech je vítaným osvěžením a na domácí oslavě ho spotřebujete litry. Je lahodný a zažene žízeň. Řeč je o ledovém čaji. Ledový čaj je stále oblíbenější, a to nejen u nás, ale i po celém světě. Ať už dáváte přednost čaji černému, zelenému, ovocnému, bylinkovému, rooibosu, či třeba maté, osvěžující ledový nápoj můžete připravit z každého z nich. Zde naleznete jak připravit osvěžující Dallmayr Ice Tea.

Příprava ICE TEA

- Pyramidový čaj Dallmayr Earl Grey spařte vařící vodou a nechte 5 – 8minut louhovat a poté vychladte
- Přidejte kostky ledu a krátce promíchejte
- Případně můžete dochutit cukrovým sirupem nebo limetkovou šťávou

Čaje Dallmayr

Tradice čajů Dallmayr začala již zhruba před 130 lety. Černé a zelené čaje pocházejí ze spousty oblastí – od slunných jižních svahů Himalájí po Japonsko. V manufaktuře na čaj společnosti Dallmayr je pečlivě vybíráme a vytváříme z nich ty nejlepší produkty. V nabídce máme zhruba 120 druhů různého původu – pravý čaj, ovocné a bylinné čaje, i exotiku, jako je matcha nebo čaj s kurkumou.



Bylinný čaj

Ručně sbírané bylinky vybírané s maximální pečlivostí si můžete vychutnat kdykoliv během dne či večer.



Černý čaj

Ty nejlepší lístky čajovníku z oblasti Darjeeling, Assam, Ceylon a další.



Ovocný čaj

Široká škála směsí a chutí ovocných infúzí Dallmayr bez kofeinu či chemických aromat.



Zelený čaj

Nejpopulárnější zelený čaj Japan Sencha a další vynikající zelené čaje, především z japonských a čínských plantáží.

Dallmayr nápojový lístek



Dallmayr
COFFEE AT ITS BEST



Dallmayr

Naše transparentní a chuťově neutrální pyramidové sáčky nabízejí celým čajovým lístkům a květům dostatek prostoru k rozvinutí. Zažijte všemi smysly, jak čaj po kontaktu s vodou nabývá a rozvíjí své aroma. Jemná struktura pyramidového sáčku umožňuje maximální kontakt mezi obsahem a horkou vodou. Váš čas na čaj se stane oslavou smyslů.



ČERNÝ ČAJ

Ty nejlepší lístky čajovníku z oblastí Darjeeling, Assam, Ceylon a další.

OVOCNÝ ČAJ

Široká škála směsí a chutí ovocných infúzí Dallmayr bez kofeinu či chemických aromat.



ZELENÝ ČAJ

Nejpopulárnější zelený čaj Japan Sencha a další vynikající zelené čaje Dallmayr především z japonských a čínských plantáží.



BYLINNÝ ČAJ

Ručně sbírané bylinky vybírané s maximální pečlivostí si můžete vychutnat kdykoliv během dne či večer.



Dallmayr



ESPRESSO

Lahodný, malý a silný nápoj původem z Itálie. Zdobí ho jemná crema neboli pěna.

ESPRESSO LUNGO

Slabší a „delší“ espresso. Připravuje se ze stejného množství kávy jako espresso, ale s použitím většího množství vody.



CAPPUCCINO

Pokud nejste příznivcem malé a silné kávy, je pro Vás vhodnější jemnější cappuccino. Cappuccino se skládá z klasického espressa, mléka a mléčné pěny.



CAFFÉ LATTE MACCHIATO

Lahodný nápoj připravený z většího množství mléka, espressa a mléčné pěny. Skvělé je také v kombinaci s různými příchutěmi (např. karamel, oříšek, vanilka, mandle).



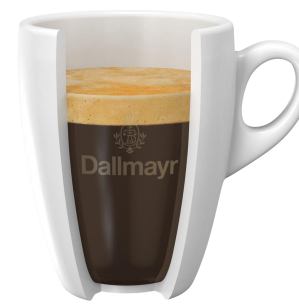
HORKÁ ČOKOLÁDA

Čokoláda Dallmayr je získávána z ušlechtilých kakaových bobů bez dalších přísad. Jemné vločky se rozpouští a rozvíjejí v šálku chuťné aroma.



Zobrazení nápojů jsou ilustrativní; výsledný vzhled vašeho nápoje se může lišit dle osobnosti a individuálního názoru zkušeného mistra baristy a zručnosti jeho magické ruky.

Teorie přípravy kávy



	Ristretto	Espresso	Espresso Macchiato	Espresso Doppio	Americano
Množství kávy	7g	7g	7g	14g	7g
Množství vody	max. 20ml	20 – 30ml	20 – 30ml	50ml	20 – 60ml
Množství mléka	-	-	15ml	-	-
Teplé mléko	ne	ne	ne	ne	ne
Mikro pěna	ne	ne	ano	ne	ne
Mléčná pěna	ne	ne	ano	ne	ne

Teorie přípravy kávy



	Cappuccino*	Kakaoový nápoj s mlékem	Flat White	Latte Macchiato	Caffé latte
Množství kávy	7g	-	14g	7g	7g
Množství vody		-			
Množství mléka	120ml	-	90ml	170ml	170ml
Teplé mléko	ne	ano	ne	ano	ano
Mikro pěna	ano	ano	ano	ne	ano
Mléčná pěna	ne	ne	ano	ano	ano

*Moderní pojetí cappuccina vyměňuje mléčnou pěnu za mikropěnu