NIVONA

Marcin Rusnarczyk, mistrz Polski Baristów
oraz **marka Nivona** przedstawiają

Odkryj kawę na nowo

CZYLI **12 ORYGINALNYCH PRZEPISÓW**
przygotowanych specjalnie dla Ciebie

Marcin Rusnarczyk
mistrz Polski Baristów

CZEŚĆ!

Nazywam się **Marcin Rusnarczyk, jestem Mistrzem Polski Baristów** i od kilku lat współpracuję z marką **Nivona**.
Wspólnie odkrywamy potencjał kawy i dzielimy się z Wami naszą wiedzą.

Postanowiliśmy opracować specjalnie dla Was **12 przepisów na oryginalną kawę** - aromatyczną, rozgrzewającą lub orzeźwiającą - taką, jaką lubicie najbardziej.

Przygotujcie filiżanki i **ulubione ziarna**. Podążajcie za instrukcjami z przepisów!

01. MIĘTOWE ICEBLACK

Składniki:

- **40 ML** ESPRESSO
- **10 ML** SYROPU MIĘTOWEGO
- **10 ML** SYROPU RÓŻANEGO
- KOSTKI LODU
- WODA GAZOWANA

PRZYGOTOWANIE:

1. Do **shakera** włóż lód, następnie wlej espresso, syropy i dobrze wymieszaj.
2. W **wysokiej szklance** umieść kilka kostek lodu, wlej zawartość shakera i uzupełnij napój wodą.
3. Udekoruj go **jadalnymi kwiatami.**

02. SENCHA COFFEE TOKIO

Składniki:

- **150 ML** MOCNEGO NAPARU Z SENCHY
- **40 ML** ESPRESSO
- **20 ML** SYROPU RÓŻANEGO

PRZYGOTOWANIE:

1. Sięgnij po ulubioną szklankę o objętości około 200 ml. Przygotuj w niej **napar z senchy**.
2. Do gorącego naparu wlej **espresso**.
3. Mieszankę uzupełnij **esencjonalnym syropem z róży**. Dokładnie wymieszaj.

03. KOKOSOWA ICE COFFEE

Składniki:

- **40 ML** ESPRESSO
- **120 ML** ZIMNEGO MLEKA KOKOSOWEGO
- **1** GAŁKA LODÓW ŚMIETANKOWYCH
- **20 ML** LIKIERU MALIBU – opcjonalnie
- **10 ML** SYROPU WANILIOWEGO

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki umieść w blenderze i **dokładnie wymieszaj**.
2. Przelej powstały napój do **wysokiej szklanki**, w której znajdują się już kostki lodu.
3. Udekoruj **wiórkami kokosowymi**. (możesz wykorzystać ulubiony egzotyczny owoc, połówkę kokosa lub inny kolorowy dodatek).

04. SWEET COFFEE **DUBAJ**

Składniki:

- **2-3** ŁYŻECZKI MUSU Z DAKTYLI
- **100 ML** ESPRESSO
- **30 ML** MLEKA SKONDENSOWANEGO LIGHT

PRZYGOTOWANIE:

1. Wybierz filiżankę.
2. Umieść w niej **mus z daktyli**.
3. Następnie wlej przygotowane w ekspresie **espresso**.
4. Dolej **skondensowane mleko light**.
5. Całość dokładnie wymieszaj. Teraz czas na smakową podróż do tętniącego życiem **Dubaju**!

05. KASZTANOWE CAFFÈ LATTE

Składniki:

- **2** ŁYŻECZKI KREMU Z KASZTANÓW JADALNYCH
- **1** ŁYŻECZKA MIODU (spadziowego lub gryczanego)
- **1** ESPRESSO
- SPIENIONE MLEKO

+ Opcjonalnie:

- BITA ŚMIETANA I STARTA GORZKA CZEKOLADA

PRZYGOTOWANIE:

1. W swoim ulubionym kubku o pojemności około **300 ml** umieść krem kasztanowy i miód.
2. Do kubka wlej przygotowane wcześniej w ekspresie **caffè latte**.
3. Dokładnie **wymieszaj** wszystkie składniki.
4. Możesz udekorować kawę bitą śmietaną i posypać ją startą wcześniej **czekoladą**. Voilà!

06. PIERNIKOWA IRISH COFFEE

Składniki:

- **40 ML** WHISKY (najlepiej irlandzkiej)
- **80 ML** AMERICANO/CZARNEJ KAWY Z EKSPRESU
- **1** ŁYŻECZKA CUKRU TRZCINOWEGO
- **50 ML** ŚMIETANKI 30%
- **10 ML** PIERNIKOWEGO SYROPU
- **2** KOSTKI LODU

PRZYGOTOWANIE:

1. Do wysokiej szklanki wlej 40 ml whisky i dosyp łyżeczkę cukru trzcinowego. Whisky możesz **wcześniej podgrzać**.
2. Następnie wlej kawę. **Mieszaj** do momentu rozpuszczenia się cukru.
3. Do shakera lub małego słoika wlej śmietankę i syrop. Dodaj 2 kostki lodu i po zakręceniu delikatnie **wstrząśnij** naczyniem.
4. Tuż nad powierzchnią kawy w szklance umieść łyżkę stołową i powoli wlej wcześniej **wstrząśniętą śmietankę**.
5. Nie mieszaj powstałych **warstw**. Pamiętaj, że kawa jest gorąca.

07. TONICPRESSO

Składniki:

- **1** ESPRESSO
- **5-6** KOSTEK LODU
- **150 ML** TONICU (ZAMIENNIE - GAZOWANA LEMONIADA)
- **1** PLASTEREK LIMONKI
- **1** PLASTEREK CYTRYNY

PRZYGOTOWANIE:

1. Wybierz odpowiednie naczynie. Powinna być to **szklanka o wielkości od 250 do 300 ml**.
2. Wsyp do niej około **5-6 kostek lodu**.
3. Teraz czas na orzeźwiający twist. Dodaj **cytrynę i limonkę**. Każdej po plasterku.
4. Czas wybrać **tonic** (alternatywnie gazowaną lemoniadę). Wlej go do szklanki.
5. Całość zalej świeżym, aromatycznym **espresso** z ekspresu.

08. KAWOWY **RUM COOLER**

Składniki:

- **1/2** drobno pokrojonej LIMONKI
- **1/2** drobno pokrojonej MAŁEJ POMARAŃCZY
- **3** ŁYŻECZKI CUKRU
- **100 ML** GINGER ALE LUB SCHWEPPES GINGER
- KRUSZONY LÓD
- **15 ML** SYROPU POMARAŃCZOWEGO
- **1** ESPRESSO

\+ W wersji z alkoholem

- **50 ML** BIAŁEGO RUMU

PRZYGOTOWANIE:

1. Pokrojone w kostkę lub plasterki limonkę i pomarańczę włóż do **wysokiej szklanki**.
2. Dodaj cukier, a moździerzem barmańskim lub łyżką **wyciśnij sok z owoców**.
3. Wlej **syrop pomarańczowy** i biały rum (w wersji alkoholowej).
4. Wypełnij szklankę kruszonym **lodem do połowy** i wymieszaj całość łyżką.
5. Dolej espresso i dopełnij koktajl wybranym **napojem imbirowym**.
6. Na koniec **udekoruj napój** plasterkiem cytryny lub pomarańczy i listkami mięty.

09. CZEKOLADOWA MOCHA Z KONFITURĄ

Składniki:

- **2** ESPRESSO
- **100 ML** MLEKA
- **50 ML** ŚMIETANKI 30% PŁYNNEJ
- **20 G** GORZKIEJ CZEKOLADY
- **2** ŁYŻECZKI KONFITURY Z CZARNEJ PORZECZKI (najlepiej niskosłodzonej, lekko kwaśnej)

PRZYGOTOWANIE:

1. Do **małego garnka** wlej mleko i śmietankę. Podgrzej je bez doprowadzania do wrzenia.
2. Dodaj pokruszoną wcześniej **czekoladę**. Mieszaj składniki do uzyskania jednolitej masy.
3. Zdejmij garnek z ognia, dodaj zaparzone w ekspresie **espresso** i dokładnie wymieszaj.
4. Przelej napój do dużej filiżanki i dodaj 2 łyżeczki **konfitury z czarnej porzeczki**. Na koniec napój możesz udekorować bitą śmietaną.

10. WARSZAWSKA WUZETKA

Składniki:

- **2** ESPRESSO
- SPIENIONE MLEKO
- BITA ŚMIETANA

PRZYGOTOWANIE:

1. Wybierz ulubioną szklankę o pojemności **150 ml**.
2. Wlej do niej przygotowane w ekspresie **podwójne espresso**.
3. Do kawy dodaj **spienione** wcześniej mleko.
4. Przygotowaną kompozycję **udekoruj bitą śmietaną** - wedle uznania.

11. FRAPPE Z PASTĄ SEZAMOWĄ

Składniki:

- **2** ESPRESSO
- **2** ŁYŻECZKI PASTY SEZAMOWEJ TAHINI
- **1** SZKLANKA KOSTEK LODU
- **100 ML** MLEKA MIGDAŁOWEGO

+ Opcjonalnie:

- **1-2** ŁYŻECZKI MIODU

PRZYGOTOWANIE:

1. Do **blendera** wlej ciepłe espresso przygotowane w ekspresie. Dodaj pastę tahini i mleko migdałowe.
2. Składniki **wymieszaj** bardzo dokładnie.
3. Wybierz ulubioną szklankę o objętości około **300 ml**. Umieść w niej kostki lodu i zalej je napojem. Gotowe!

12. AFFOGATO NOWY JORK

Składniki:

- **150 ML** KAWY AMERICANO
- **1** GAŁKA LODÓW O SMAKU SŁONEGO KARMELU
- STARTE ORZECHY MACADAMIA

PRZYGOTOWANIE:

1. Do **kieliszka od martini** wlej przygotowaną w ekspresie kawę Americano.
2. Następnie dodaj **gałkę lodów** o smaku słonego karmelu.
3. Całość udekoruj posypką ze świeżo startych **orzechów macadamia**. Teraz możesz poczuć się jak mieszkaniec Nowego Jorku!

Technologia kawy idealnej

Dlaczego kawa z ekspresu Nivona jest tak pyszna? Odkryj naszą technologię.

- ### Aroma Balance System

  W ziarnie kawy znajduje się ponad 800 różnych aromatów, które można uwolnić w zależności od wybranego rodzaju parzenia. Dzięki naszemu wyjątkowemu systemowi **Aroma Balance** teraz masz wybór. Od **zrównoważonego i łagodnego smaku**, po **wyrazistą moc** – możesz wybierać spośród trzech profili smakowych. Wydobądź wszystko co najlepsze z każdego ziarna.

- ### Moja Kawa

  Idealna kompozycja profilu, proporcji kawy oraz mleka - ta funkcja pozwala Ci stworzyć **spersonalizowany przepis** na ulubioną kawę i zapisać go na później.

- ### Spumatore

  Spienianie mleka jeszcze nigdy nie było tak proste i przyjemne - od bazowego systemu w serii 5, przez OneTouch Spumatore w modelach serii 7, aż po OneTouch Spumatore Duo w serii 9 pozwalającego przygotować **dwie kawy mleczne jednocześnie**.

- ### Koneser Cappuccino

  W prawdziwym cappuccino mleko musi otulić kawę. Oznacza to, że w filiżance najpierw musi pojawić się kawa, co dla wielu ekspresów jest technicznym wyzwaniem. Nasze urządzenia dają Ci wybór - **możesz przygotować swój ulubiony napój na dwa sposoby** – najpierw mleko czy kawa?

NIVONA

Dowiedz się jeszcze

WIĘCEJ O IDEALNEJ KAWIE.

WEJDŹ DO ŚWIATA **NIVONA**

Znajdź nas w **mediach społecznościowych**:

Fore. Living Solutions

Aged Sp. z o.o.
ul. 3 Maja 8
05-800 Pruszków

hello@fore.pl
+48 222 440 430
www.fore.pl