

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

DESCOBRINDO O
ESPRESSO
A BASE DAS BEBIDAS

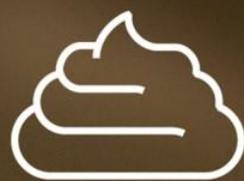
Por Lavazza

CLASSICOS



Seguindo os passos da tradição,
Lavazza selecionou as receitas mais populares
no mundo do café. Aqui você pode encontrar os mais comuns
ingredientes, como leite e chocolate.

Uma vez misturados com maestria, eles são recreação
os sabores perfeitos que acompanharam os italianos
desde a origem da máquina de café expresso.



as receitas

ESPRESSO



HOT CLASSICS



Espresso é um café de origem italiana, feito a partir da passagem de uma pequena quantidade de água fervente sobre pressão através de uma camada fina de grãos de café moídos. É caracterizado por um distinta camada superior de creme marrom-avelã e um corpo e aroma intenso.

ESPRESSO



TAMANHO DO COPO 60/160 ml

PREPARAÇÃO

1. Prepare o espresso diretamente na xícara de café curto

INGREDIENTES

QTD

- Espresso..... 25/30 ml

ESPRESSO DOPPIO

2. Tire uma dose dupla diretamente na xícara num copo de 160ml

- 2 Espresso25/30 ml cada

AMERICANO



HOT CLASSICS



Caffè Americano é um tipo de bebida de café preparada diluindo um expresso com água quente.

A força de um Americano varia com o número de doses de expresso e a quantidade de água adicionada.

AMERICANO



TAMANHO DO COPO 160/270 ml

PREPARAÇÃO

1. Adicione água quente no copo
2. Prepare o expresso duplo diretamente em cima da água

INGREDIENTES

QTD

160 ml

- Espresso longo.....40/45 ml
- Água quente..... 90 ml

270 ml

- 2 Espressos longos ...40/45 ml cada
- Água quente.....160 ml
(temperatura da água 94°C)

ESPRESSO CON PANNA



HOT CLASSICS



O espresso nunca foi tão doce.

Espresso con panna, que significa "espresso com creme" em italiano, é uma dose única ou dupla de café expresso coberto com chantilly adoçado.

ESPRESSO CON PANNA



TAMANHO DO COPO 160ml

PREPARAÇÃO

1. Prepare o espresso diretamente na xícara
2. Complete enchendo o copo de chantilly

INGREDIENTES

QTD

- Longo espresso..... 40/45 ml
- Chantilly.....25 g

CAPPUCCINO



HOT CLASSICS



Parece ter nascido de cafés de estilo vienense em Trieste, no nordeste da Itália, e outras cidades na antiga Áustria durante as primeiras décadas do século XX.

Cappuccino é uma bebida à base de café expresso é tradicionalmente preparado com espuma de leite vaporizada. Variações da bebida envolvem o uso de canela ou chocolate em pó.

CAPPUCCINO



TAMANHO DO COPO 160/270ml

PREPARAÇÃO

1. Prepare o expresso diretamente na xícara
2. Complete enchendo o copo com espuma de leite

INGREDIENTES

QTD

160 ml	• Espresso.....	25/30 ml
	• Leite espumado.....	125 ml
<hr/>		
270 ml	• 2 espressos.....	25/30 ml cada
	• Leite espumado.....	190 ml
	(60% Leite - 40% espuma)	

FLAT WHITE



HOT CLASSICS



O flat white é uma bebida de café feita com expresso e leite vaporizado. Em alguns países também é chamado de "Latte", é uma forma abreviada do italiano Caffè e latte ou Caffelatte, que significa "café com leite".

FLAT WHITE



TAMANHO DO COPO 160/270ml

PREPARAÇÃO

1. Prepare o expresso diretamente na xícara
2. Complete enchendo o copo com leite quente e uma fina camada de espuma

INGREDIENTES

QTD

160 ml	• Espresso25/30 ml
	• Leite espumado125 ml
<hr/>	
270 ml	• 2 espressos..... 25/30 ml
	• Leite espumado.....200 ml
	(90% leite - 10% espuma)

LATTE MACCHIATO



HOT CLASSICS



Em italiano, o nome Latte macchiato significa literalmente leite manchado. Isso se refere ao método de preparação, onde o leite é "manchado" pela adição de uma dose de café expresso. Até os mais pequenos podem aproveitar esta bebida graças ao menor teor de cafeína.

LATTE MACCHIATO



TAMANHO DO COPO 350 ml

PREPARAÇÃO

1. Prepare um expresso em uma pequena jarra
2. Encha o copo com espuma de leite com uma fina camada de espuma
3. Despeje delicadamente o café expresso o leite espumado

INGREDIENTES

QTD

- Espresso..... 25/30 ml
- Leite espumado.....310 ml
(80% leite - 20% espuma)



LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895