



Кофейная книга «Бристоль»

🌿 Три классических рецепта для настоящих ценителей кофе — от гостевого дома «Бристоль» с любовью ☀️

Для тех, кто спешит на работу ⚡ · Для тех, кто варит в турке · Для тех, кто пользуется кофеваркой ☕



Доброе утро от «Бристоля»

Самый лучший день начинается с аромата свежего кофе. Мы подготовили три классических рецепта, которые подойдут каждому — независимо от того, есть ли у вас кофемашина, кофеварка или любимая турка. Только чашка, немного тепла и ваше хорошее настроение! ✨



Американо

Чистый, бодрящий, без лишнего. Идеален для старта дня на полной скорости!



Капучино

Нежная пена, тепло и уют. Треть кофе, треть молока, треть счастья.



Латте

Мягкий, сливочный, как объятие в чашке. Для тех, кто любит нежность.

Американо: Энергия в каждом глотке

Американо — это эспрессо, разбавленный горячей водой. Чистый, крепкий, без лишнего. Идеален для тех, кто спешит утром на работу и ценит настоящий кофейный вкус без молока и сахара. 

Ингредиенты

-  Молотый кофе — 2 ч.л. с горкой
-  Горячая вода — 150–200 мл (90–95°C)
-  Сахар — по вкусу (необязательно)

Секреты бариста

-  Вода 90–95°C — не кипяток, иначе кофе горчит
-  В турке — снимайте с огня как только появилась пена (3 раза!)
-  Хотите покрепче? Меньше воды. Помягче? Больше воды

Как приготовить

1 Прогрейте чашку

Налейте кипятка на 30 сек, вылейте. Кофе любит тепло!

2 Кофеварка / турка

Кофеварка: приготовьте двойной эспрессо (60 мл). **Турка:** 2 ч.л. + 150 мл холодной воды, медленный огонь — до пены!

3 Разбавьте водой

Классика 1:2 (эспрессо:вода). Пейте сразу — никакой пены, только чистый вкус ✨



Капучино: Нежная пена и уют

Капучино — это эспрессо + горячее молоко + воздушная пена. Треть кофе, треть молока, треть пены. Идеален для тех, кто хочет насладиться утром не торопясь ☁️💕



Ингредиенты

- ☕ Молотый кофе — 2 ч.л. (или 1 порция кофеварки)
- 🥛 Молоко — 100 мл (жирное 3,2% — пена будет гуще!)
- 🍬 Сахар / корица — по вкусу



Секреты бариста

- 🌡️ Молоко 60–65°C — горячее, но не кипящее, иначе пена не держится
- 🥛 Жирное молоко = более густая и стойкая пена
- 🎨 Попробуйте нарисовать сердечко ложкой на пене — это легко!



Как приготовить

1. ☕ Сварите крепкий кофе — эспрессо (60 мл) или в турке (50–60 мл)
2. 🥛 **Взбейте молоко:** с капучинатором — под углом 45°; без машины — в банке с крышкой, встряхивайте 30 сек!
3. 🍷 Налейте кофе в прогретую чашку (1/3 объёма)
4. 🥛 Добавьте горячее молоко (1/3 объёма) по стенке чашки
5. ☁️ Выложите пену ложкой сверху пышной горкой (1/3 объёма)
6. 🍂 Украсьте щепоткой корицы или какао — и наслаждайтесь!



Латте: Сливочное облако в чашке

Латте — самый мягкий и молочный из трёх. Больше молока, меньше кофе, минимум пены. Идеален для тех, кто только знакомится с кофе или любит нежные, некрепкие напитки 💕🌸



☕ Шаг 1–2: Основа

Сварите эспрессо (60 мл) в кофеварке или крепкий кофе в турке (2 ч.л. на 60 мл воды). Нагрейте молоко до 65°C — горячее, но не кипящее.



💧 Шаг 3–5: Сборка

Налейте кофе (1/4 объёма) в большую прогретую чашку. Влейте горячее молоко тонкой струйкой (3/4 объёма) по стенке. Добавьте тонкий слой пены — буквально 0,5 см.



✨ Бонус: Варианты

🧊 **Айс-латте:** кофе на лёд + холодное молоко. 🍫

Шоколадный: добавьте 1 ч.л. какао.

🍵 **Турка:** очень крепкий кофе + горячее молоко.



Секрет бариста: Жирное молоко 3,2% даёт самую нежную пену. Встряхивайте в банке с крышкой всего 15 секунд — и пена готова!

Шпаргалка: Три кофе — три характера

Не знаете, что выбрать сегодня утром? Сравните три напитка за 10 секунд! ⚡

	 Американо	 Капучино	 Латте
Крепость	 Сильная	 Средняя	 Мягкая
Молоко	 Нет	 1/3	 3/4
Пена	 Нет	 Много	 Чуть-чуть
Калории	~5 ккал	~80 ккал	~120 ккал
Для кого	Спешащим 	Гурманам 	Новичкам 
Турка	 Идеально	 Можно	 Можно
Кофеварка	 Идеально	 Идеально	 Идеально

90°

Температура воды

Идеал: 90–95°C для заваривания

65°

Температура молока

Идеал: 60–65°C для пышной пены

1:2

Американо

Эспрессо к воде — классическая пропорция

1/3

Капучино

Кофе · Молоко · Пена — поровну

Температура и время: Главные секреты

Хороший кофе — это точность. Запомните эти простые правила, и каждая чашка будет идеальной! 🎯

Вода для заваривания

90–95°C — подождите 1 минуту после закипания чайника. Кипяток сжигает кофе и даёт горечь!

Молоко для пены

60–65°C — горячее, но не кипящее. Проверьте рукой: терпит 2–3 секунды — идеально!

Турка: время и огонь

Медленный огонь, **3–5 минут**. Снять до закипания — как только пена поднялась! Повторите 3 раза для максимального аромата.

Кофеварка: эспresso

Следуйте инструкции — обычно **25–30 секунд** для идеального эспresso. Не передерживайте!

Прогрейте чашку

Налейте кипяток, подержите 30 сек, вылейте. Кофе в холодной посуде остывает за 2 минуты!

Хранение кофе

Герметичная банка, вдали от света и влаги. Аромат сохранится до последней ложки!

✨ Приятного кофепития от «Бристоля»!

Пусть каждое утро в нашем гостевом доме начинается с идеальной чашки кофе ☕🌿



☕ Американо

Для тех, кто ценит чистый вкус и бодрость. Крепко, чисто, честно.



🥛 Капучино

Для тех, кто любит нежность и уют. пышная пена, тёплое молоко, уютное утро.



🍼 Латте

Для тех, кто хочет мягкости и тепла. сливочный, нежный, как объятие.

☀️ **Гостевой дом «Бристоль»** — место, где каждая деталь создана для вашего комфорта. Мы рады, что вы с нами. Если у вас есть вопросы или пожелания — наш персонал всегда готов помочь. *Отдыхайте с удовольствием!* 🏡💛