KLASSIEKE KOFFIES

Irish Coffee

Glas

Bereidingstijd

3 min.

Ingrediënten

50 ml expresso
1 theelepel lichtbruine suiker
20 ml whisky
20 ml koffieroom

Verwarm de whisky in een steelpan en voeg de lichtbruine suiker toe om die op te lossen.

Giet het mengsel in een glas en giet de espresso erop.

Klop de room licht op en doe die voorzichtig op de koffie.

Tip: de slagroom kan met een spuitfles worden gemaakt, maar dan is de room dikker en zwaarder.

KLASSIEKE KOFFIES

Viennese Coffee

Grote kop

Bereidingstijd

4 min.

Ingrediënten

50 ml espresso
50 ml slagroom met 35 % vetgehalte
1 theelepel bitter cacaopoeder

Gebruik een garde of spuitfles om de room stijf te kloppen.

Giet de espresso in een voorverwarmde kop.

Doe de geklopte room op de espresso.

Strooi er een beetje bitter cacaopoeder op.

Variant: U kunt de room ook op smaak brengen of met siroop besprenkelen.

KLASSIEKE KOFFIES

Jazz Frappe Koffie

Groot glas

Bereidingstijd

3 min.

Ingrediënten

2 x 50 ml espresso's
2 theelepel lichtbruine suiker
8 ijsblokjes

Bereid de espresso's.

Giet ze in een shaker (of blender), voeg de lichtbruine suiker en de ijsblokjes toe en schud (of blend) gedurende 20 seconden.

Giet de koffie in een groot glas en serveer hem meteen.

Variant: Voeg een theelepel koffielikeur toe.

KLASSIEKE KOFFIES

Mocha Espresso

Kop

Bereidingstijd

3 min.

Ingrediënten

40 ml espresso
1 theelepel cacaopoeder
200 ml melk
20 ml koffieroom

Verwarm de melk in een glas of kop met behulp van de functie voor warme melk.

Doe het cacaopoeder in een kop en giet de koffie erop.

Meng grondig. Giet de warme melk in dit mengsel.

Klop de room licht op en doe die voorzichtig op de koffie.

Tip: De slagroom kan met een spuitfles worden gemaakt.

KLASSIEKE KOFFIES

Childhood Hot Milk

Kop

Bereidingstijd

3 min.

Ingrediënten

200 ml + 50 ml melk
1 theelepel oranjebloesemhoning
1 vanillestokje
1 gemberkoekje

Verwarm 200 ml melk in een glas of kop met behulp van de functie voor warme melk.

Doe de honing in een glas, giet de warme melk erop en meng grondig.

Schuim de resterende 50 ml melk met de tuit op en giet die over het mengsel.

Maal het gemberkoekje met een blender fijn en strooi het op de melk.

Voeg een of twee gesplitste vanillestokjes toe.

BETOVERENDE KOFFIES

Frappino

Glas

Bereidingstijd

3 min.

Ingrediënten

200 ml koude koffie
40 ml goed gekoelde espresso
100 ml koude melk
10 ml agavesiroop of 2 theelepels griessuiker
30 ml koffielikeur
50 ml UHT slagroom met 35 % vetgehalte
10 ml chocoladesiroop (dikke siroop die bij ijs wordt geserveerd)

Bereid de koffie-ijsblokjes de dag voordien: giet de 200 ml koude koffie in een ijsblokjesschaal en plaats die in de diepvriezer.

Doe de espresso, de koffie-ijsblokjes, de agavesiroop, de koffielikeur en de melk in een shaker.

Schud gedurende 15 tot 20 seconden en giet het mengsel in een glas.

Klop de room licht op en werk het drankje ermee af.

Besprenkel de koffie tot slot met een beetje chocoladesiroop: giet de siroop langzaam en maak een figuurtje zoals een barista.

Praline Coffee

Groot glas
Hoog en transparant

Bereidingstijd

5 min.

Ingrediënten

2 x 40 ml espresso's
25 g pralinepoeder (zie onderstaande tip)
40 ml + 20 ml melk
1 theelepel pralinette (fijngehakte hazelnoten, geroosterd en licht gekarameliseerd - zie onderstaande tip)
20 ml geroosterde hazelnootsiroop
1 kleine droge meringue

Verwarm de 20 ml melk zacht in een steelpan en voeg het pralinepoeder toe tot het volledig is opgelost.

Schuim de resterende 40 ml melk rechtstreeks in het glas op met behulp van de tuit en voeg de pralinemelk toe.

Giet de espresso's in het melkmengsel.

Versier uw koffie met pralinette, gebroken stukjes meringue en een beetje geroosterde hazelnootsiroop.

Variant: Vervang de hazelnootsiroop door koffiesiroop of een mokkatopping.

Tip: Als u geen pralinette kunt vinden, bak dan 1 theelepel hazelnoten met 1 theelepel suiker tot ze zijn gekarameliseerd.
Als u geen pralinepoeder kunt vinden, doe dan 25 g suiker en 25 g geroosterde hazelnoten en amandelen in een pan op een gemiddeld vuur. Laat de suiker smelten en het mengsel tot een goudbruine kleur karamelliseren door de pan regelmatig te draaien (niet roeren). Haal de pan van het vuur en giet het mengsel in een schaal met niet-klevend bakpapier. Laat het mengsel volledig afkoelen en maal het in een keuken-robot tot een fijn poeder.

BETOVERENDE KOFFIES

Speculoos Milk Shake

Groot glas

Bereidingstijd

3 min.

Ingrediënten

2 x 50 ml espresso's
1 schep vanille-ijs
1 schep mokka-ijs
250 ml melk
5 stukjes speculoos

Giet de 2 espresso's uit en laat ze afkoelen.

Giet de koude espresso's in uw blender en voeg het ijs, de melk en de speculoos toe.

Meng gedurende 15 tot 20 seconden en giet het mengsel in uw glas. Serveer met een rietje.

BETOVERENDE KOFFIES

Granite Cafe

x 4

Bereidingstijd

3 min.

Ingrediënten

250 ml koffie
30 g griessuiker
1/2 theelepel koffie masala (kaneel, peper, drop, vanille enz.) of vijf Chinese kruiden (peper, anijszaad, kaneel, kruidnagel en venkel)

Schenk de koffie uit, voeg de suiker en de koffie masala toe en meng grondig tot alles goed is opgelost.

Giet alles in een kleine kom en plaats die in de koelkast.

Laat het mengsel gedurende 2 tot 3 uur uitharden en roer elk uur met een vork om kleine ijsschilfertjes met koffiesmaak te krijgen.

Serveer heel koud; koel het servies indien mogelijk voor gebruik. Perfect met een fijnproeverskoffie.

Tip: De granita kan enkele dagen op voorhand worden gemaakt, maar zorg ervoor dat u hem met een vork omroert alvorens hem te serveren.

BETOVERENDE KOFFIES

Espresso Smoothie

Groot glas
Hoog en transparant

Bereidingstijd

3 min.

Ingrediënten

2 x 40 ml espresso's
1/2 banaan
30 g gecondenseerde melk
1 volle yoghurt (125 g)
1 eetlepel ahornsiroop
4 ijsblokjes

Giet de 2 espresso's in uw blender.

Voeg de banaan, de gecondenseerde melk, de yoghurt, de ahornsiroop en de ijsblokjes toe.

Meng gedurende 20 seconden.

Serveer meteen.

BETOVERENDE KOFFIES

Coconut Coffee

x 2

Bereidingstijd

5 min.

Ingrediënten

2 x 50 ml espresso's
50 ml kokosmelk
25 ml kokoslikeur
20 ml rum gemaakt van suikerriet
1 theelepel lichtbruine suiker
5 geplette ijsblokjes
1 uitgeholde kokosnoot (om de koffie te serveren)

Schenk de koffies uit, voeg de lichtbruine suiker toe en meng grondig tot alles is opgelost. Laat de koffies afkoelen.

Giet de koffies in een shaker en voeg de kokosmelk, de kokoslikeur, de rum en de geplette ijsblokjes toe.

Schud grondig gedurende 20 seconden.

Serveer de koffie in de uitgeholde kokosnoot met twee rietjes.

BETOVERENDE KOFFIES

Gstaad Coffee

Groot glas

Bereidingstijd

5 min.

Ingrediënten

80 ml koffie
50 ml sterke alcohol zoals rum, calvados of whisky
1 theelepel lichtbruine suiker
Zeste van 1 ongewassen sinaasappel
1 vanillestokje
1 kardemompeul
1 kaneelstokje
100 ml UHT slagroom met 35 % vetgehalte
1 theelepel bitter cacaopoeder

Verwarm de alcohol in een steelpan op een zacht vuur en los de suiker erin op. Voeg de verschillende kruiden en de sinaasappelzeste toe. Bedek het mengsel en laat het gedurende 20 minuten trekken. Filter de bereiding zodat alleen de op smaak gebrachte alcohol overblijft.

Warm de alcohol opnieuw op en giet hem in een glas. Giet de koffie erop.

Klop de room licht op en doe die voorzichtig op het drankje. Strooi er een beetje cacaopoeder op.

Tip: De op smaak gebrachte alcohol kan vooraf worden bereid. U kunt ook vooraf op smaak gebrachte rum gebruiken.

BETOVERENDE KOFFIES

Monte Bianco Koffie

Glas

Bereidingstijd

5 min.

Ingrediënten

80 ml koffie
1 theelepel kastanjecrème
20 ml melk
50 ml UHT slagroom met 35% vetgehalte
10 ml Grand Marnier
1 ongewassen sinaasappel
1 gekonfijte sinaasappelschil

Verwarm de melk in een glas of kop met behulp van de tuit. Voeg de kastanjecrème toe en meng grondig. Giet alles in een grote kop.

Giet de koffie in deze bereiding.

Breng de room op smaak met de Grand Marnier en klop hem op. Breng die voorzichtig aan op de koffie.

Snijd de gekonfijte sinaasappelschil in heel kleine blokjes, leg ze op de room en rasp er een beetje sinaasappelzeste op.

Tip: De slagroom kan met een spuitfles worden gemaakt.

BETOVERENDE KOFFIES

Coffee Made in Normandy

Grote kop

Bereidingstijd

5 min.

Ingrediënten

80 ml koffie
20 ml Calvados-crème (of whiskycrème)
2 zachte karameltoffees
50 ml UHT slagroom met 35% vetgehalte
1 kaneelstokje of 1/2 theelepel gemalen kameel

Verwarm de room in een steelpan en smelt de karamel. Laat het mengsel volledig afkoelen. Klop de karamelroom stijf. U kunt de karamelroom rechtstreeks in een spuitfles gieten en in de koelkast plaatsen.

Giet de Calvados-crème op de bodem van de kop en giet de koffie erop.

Werk af met de karamelroom en strooi er vers gemalen kaneel op.

De Franse benamingen voor dit type koffie in Normandië zijn:
Cafe calva, Cafe goutte of Cafe remorque
Ofwel wordt de Calvados in de koffie gegoten ofwel wordt hij afzonderlijk in de nog warme kop geserveerd als de koffie is opgedronken.

BETOVERENDE KOFFIES

Chocolate & Carambar Coffee

Groot glas

Bereidingstijd

5 min.

Ingrediënten

80 ml koffie
60 ml + 50 ml + 50 ml melk
2 theelepel bitter cacaopoeder
2 Carambar-repen (karamelstokjes die in Frankrijk worden verkocht)*

Snijd een Carambar-reep in kleine stukjes en laat ze op een bakplaat in een oven op 180 °C gedurende 8 minuten smelten. Haal de bakplaat uit de oven, wacht 30 seconden en haal de stukjes van de bakplaat zodat u kleine Carambar-chips krijgt.

Smelt de overblijvende Carambar-reep in een steelpan met 50 ml melk.

Verwarm de 60 ml melk in een glas of kop met de functie voor warme melk, voeg het cacaopoeder toe en roer alles om.

Giet de koffie in de warme chocolademelk.

Schuim de resterende 50 ml melk op en voeg de Carambar-melk toe. Plaats het schuim op de koffie.

Versier de koffie met kleine Carambar-chips.

** De Franse Carambar-repen kunnen door zachte karameltoffees worden vervangen.*
Bereidingstijd

TRADITIONELE DESSERTS

Café Liégeois

x 4

Bereidingstijd

5 min.

Ingrediënten

2 x 50 ml espresso's
4 scheppen mokka-ijs
4 scheppen vanille-ijs
200 ml koffieroom
25 g bloemsuiker

Giet de espresso's uit en laat ze afkoelen. Plaats ze in de koelkast zodat ze heel koud worden.

Gebruik een garde of spuitfles om de room en de bloemsuiker stijf te kloppen.

Doe een schep van elke ijssmaak in een kom, giet er ijskoffie over en werk af met slagroom.

Tip: Doe er in plaats van de koffie een schep koffiegranita op.

TRADITIONELE DESSERTS

Tiramisu Irish Coffee

x 5

Bereidingstijd

30 min.

Ingrediënten

4 eidooiers + 6 eiwitten
80 g bloemsuiker
500 g mascarpone
2 espresso's
20 ml whisky
8 lange vingers
50 g dulce de leche
3 appels
30 g boter
80 g griessuiker
1 eetlepel cacaopoeder

Giet de espresso's uit en laat ze afkoelen.

Klop de eidooiers en de bloemsuiker in een mengkom tot een licht en romig geheel. Voeg de mascarpone toe.

Klop de eiwitten stijf.

Meng de eiwitten voorzichtig onder het mascarponemengsel.

Breng de afgekoelde espresso's op smaak met de whisky.

Schil de appels. Snijd de appels in kleine blokjes en bak ze gedurende 5 minuten in een pan met de boter en de suiker.

Doe een lepel dulce de leche op de bodem van elk glas.

Dompel de lange vingers in de koffie en bedek de bodem van de glazen.

Vul de glazen door een laag mascarpone af te wisselen met een laag gekarameliseerde appels en eindig met een laag room.

Strooi er een beetje bitter cacaopoeder op en plaats alles in de koelkast.

De tiramisu zou 24 uur op voorhand moeten worden bereid

TRADITIONELE DESSERTS

Koffiecrème

x 4

Bereidingstijd

5 min.

40 min.

Ingrediënten

500 ml melk (idealiter volle melk)
150 ml koffie
75 g suiker
5 eidooiers

Giet de koffie in een glas.

Breng de melk in een steelpan aan de kook.

Klop de eidooiers en de suiker in een mengkom tot een licht en romig geheel en voeg de melk en de koffie toe. Meng grondig en laat alles rusten tot het schuim is verdwenen.

Giet het mengsel in ramekins (of grote koffiekoppen) en bak het in de oven op 150 °C gedurende 40 minuten, in een bain-marie of plaats de ramekins in een schaal en vul die met kokend water tot de ramekins half onder water staan.

Laat afkoelen en serveer koud.

TRADITIONELE DESSERTS

Mokka-eclairs

x 8

Bereidingstijd

15 min.

25 min.

Ingrediënten

Eclair
130 g bloem
65 g boter
1 snuifje zout
250 ml water
20 g suiker
4 eieren

Voor de crème
500 ml melk
40 ml espresso
5 eidooiers
80 g suiker
40 g bloem
30 g maismeel

Om af te werken
Fondant (zie onderstaande tip)

Bereiding van de eclairs:
Smelt de boter in een steelplan met het water, de suiker en het snuifje zout. Voeg de gezeefde bloem toe, droog het deeg op een zacht vuur: het moet loskomen van de rand van de steelpan. Haal de pan van het vuur en voeg de eieren 1 voor 1 toe terwijl u blijft roeren. Gebruik een spuitzak met een rechte tuit van 2 cm en breng repen van ongeveer 6-8 cm aan op een bakplaat. Zorg ervoor dat ze goed van elkaar zijn gescheiden. Borstel deze eclairs in met eidooiers en bak ze in de oven op 180 °C gedurende 20-25 minuten. Verlaag de temperatuur vervolgens naar 150 °C en bak ze nog eens 10 minuten. Haal de eclairs uit de oven wanneer ze goudbruin zijn aan de buitenkant (de binnenkant moet zacht blijven). Laat ze op een rooster afkoelen.

Bereiding van de crème
Verwarm de melk en de koffie in een steelpan. Klop de eidooiers en de suiker in een mengkom tot een licht en romig geheel. Voeg de bloem en het maismeel toe. Giet de kokende melk over het mengsel en meng grondig. Doe het mengsel opnieuw in de steelpan en breng het aan de kook, maar blijf roeren. Laat het mengsel gedurende enkele minuten koken en haal het van het vuur. Laat de koffies afkoelen.

Bereiding van de eclairs
Gebruik een kleine spuitzak om aan elk uiteinde van elke eclair een opening te maken. Vul de eclairs met de crème. Verwarm de fondant en kleur die met het koffie-extract. Bedek de eclairs.

Tip: Als u geen fondant vindt, kunt u die zelf maken. Meng 60 g bloemsuiker met een eiwit tot een dikke pasta. Kleur de pasta naar wens en bedek de eclairs.

TRADITIONELE DESSERTS

Crème Brûlée met Koffie

x 4

Bereidingstijd

5 min.

20 min.

Ingrediënten

200 ml melk
300 ml double cream
100 ml espresso
80 g suiker
6 eidooiers
3 eetlepels lichtbruine suiker

Meng de melk en de room in een steelpan en breng het mengsel aan de kook.

Klop de eidooiers en de 80 g griessuiker in een mengkom tot een licht en romig geheel.

Voeg de koffie, de melk en de room toe en meng grondig.

Verdeel het mengsel over de ramekins.

Verwarm de oven voor en bak op 100 °C.

De crème moet na het bakken een beetje schommelen.

Laat de crème afkoelen. Strooi net voor het serveren lichtbruine suiker over de crème en karamelliseer met een brander of onder een voorverwarmde grill.

TRADITIONELE DESSERTS

Mocha Cookies

x 30

Bereidingstijd

5 min.

Ingrediënten

110 g zachte licht gezouten boter
175 g stukjes chocolade
200 g lichtbruine suiker
1 ei
40 ml espresso
230 g bloem
½ theelepel bakpoeder
1 ei

Klop de boter met de suiker en het ei in een mengkom. Voeg de espresso toe.

Zeef de bloem en het bakpoeder en voeg ze langzaam aan het mengsel toe. Voeg de stukjes chocolade.

Plaats een deegballetje op een bakplaat met niet-klevend bakpapier. Spreid het deeg met de achterkant van een soeplepel die in lauwwarm water is ondergedompeld om regelmatige koekjes te bekomen.

Bak ze gedurende 10 minuten in de oven op 180 °C.

Haal ze uit de oven en laat ze op een rooster afkoelen.

TRADITIONELE DESSERTS

Koffiebrownies

x 12

Bereidingstijd

5 min.

Ingrediënten

40 ml espresso
125 g boter
75 g pure chocolade van goede kwaliteit
150 g lichtbruine suiker
2 eieren
70 g bloem
80 g stukjes walnoot of een andere noot
20 g boter + 20 g griessuiker voor de bakvorm

Smelt de chocolade met de boter in een steelpan, voeg de koffie toe en meng grondig.

Klop de eidooiers en de suiker in een mengkom tot een licht en romig geheel en voeg vervolgens de bloem toe.

Voeg het gesmolten chocolademengsel en de walnoten toe.

Giet het mengsel in de met boter ingesmeerde en gesuikerde bakvorm.

Bak ze gedurende 20 minuten in de oven op 200°C. Test of de brownies goed zijn gebakken door het mengsel met een fijn mes te doorprikken. Er moet een beetje mengsel aan het mes blijven kleven.

Laat volledig afkoelen alvorens de brownies te snijden.

Tip: Serveer met crème anglaise met koffiesmaak.

FANTASIEDESSERTS

Koffie & Speculoos Zabaglione

x 4

Bereidingstijd

10 min.

Ingrediënten

150 ml de café
4 jaunes d'œuf
80 g de sucre
6 spéculoos (biscuit sablé hollandais aux épices)

Schenk de koffies uit.

Giet de koffie in een steelpan die niet op het vuur staat en voeg vervolgens de eidooiers en de suiker toe. Klop dit mengsel goed op.

Plaats de steelpan op een laag vuur, klop voorzichtig tot de bereiding volume krijgt en een zabaglione vormt. Zorg ervoor dat de bereiding niet kookt.

Giet de zabaglione in de glazen tot die half zijn gevuld. Strooi er een beetje speculooscrumble op en werk af met de rest van de zabaglione.

Serveer meteen.

FANTASIEDESSERTS

Upside Down Panna Cotta

x 4

Bereidingstijd

10 min.

Ingrediënten

250 ml melk
250 ml double cream
1 eetlepel wilde cichorei
2 blaadjes gelatine (of 1,3 g agaragar)
+ 1 blaadje gelatine (of 0,75 g agaragar)
150 g griessuiker
250 ml koffie

Schenk de koffies uit.

Plaats een gelatineblaadje in een kom met koud water en laat het zacht worden. Smelt het vervolgens in de koffie. Houd de glazen schuin en giet de bereiding erin. Plaats ze in de koelkast, maar houd de glazen schuin voor de koffiegelei.

Verwarm de room in een steelpan en voeg de cichorei toe. Laat de cichorei gedurende 10 minuten trekken. Filter.

Doe de suiker en de room in een mengkom.

Laat de twee resterende gelatineblaadjes zacht worden. Doe ze in het mengsel van de suiker en de room. Voeg de koude melk toe.

Haal de glazen uit de koelkast. Zet ze recht en giet de panna cotta erover.

Plaats ze opnieuw in de koelkast en serveer ze koud.

Dit dessert kan een dag op voorhand worden bereid.

FANTASIEDESSERTS

Barista Brioche

x 4

Bereidingstijd

10 min.

4 min.

Ingrediënten

200 ml koffie
100 ml UHT koffieroom
3 eidooiers
50 g lichtbruine suiker
4 sneetjes brioche
20 g boter
4 scheppen mokka-ijs

Schenk de koffies uit.

Meng de koffies in een mengkom met de room en de eidooiers.

Toast de sneetjes brioche en dompel ze onder in het mengsel.

Verwarm een pan met een klontje boter en strooi er een beetje lichtbruine suiker in. Bak de sneetjes brioche van zodra het mengsel begint te karamelliseren. Zorg ervoor dat beide kanten mooi goudbruin zijn.

Plaats elk sneetje op een bord en serveer met een schep mokka-ijs.