

Miele Sp. z o. o.
ul. Gotarda 9
02-683 Warszawa

Salon Miele
ul. Gotarda 9
02-683 Warszawa
tel. 022 548 40 24/27/28
e-mail: agd@miele.com.pl

www.miele.pl
www.miele-club.pl
www.miele-shop.pl
www.miele-alacarte.pl

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
D-33332 Gütersloh
Niemcy

Kawowe przyjemności z Miele



Kawowe przyjemności z Miele



Przedmowa

Witamy w świecie kawy.

Kawa to więcej niż napój. Kawa to symbol smaku i radości życia. W niniejszej publikacji znajdą Państwo przepisy, informacje i pożyteczne wskazówki dotyczące tego popularnego naparu.

Filizanka wyśmienitej kawy to nieodłączny element każdego dnia. Rano delikatnie pobudza do życia, stanowi źródło sił i entuzjazmu, wieczorem świetnie zwalcza zmęczenie. Żaden inny napój nie wzbudza tylu emocji, co kawa. O jej smaku, zniewalającym aromacie, zapachu i nieskończonych możliwościach parzenia dyskutuje się niemal w każdym domu.

Jeśli lubią Państwo aromat świeżo przygotowanej kawy, zachęcamy do zapoznania się z naszymi aromatycznymi przepisami. Barista czy fan mlecznej pianki: każdy smakosz znajdzie coś dla siebie. W końcu można kosztować swoje ulubione kawowe specjały nie tylko w kawiarni, ale we własnym domu razem z Miele.

Stworzyliśmy pewne, ale jednocześnie fantazyjne przepisy dla wszystkich miłośników kawowego napoju.

Mamy nadzieję, że nasz wybór stanie się dla Państwa natchnieniem do tworzenia własnych, jeszcze ciekawszych kompozycji smakowych. Życzymy Państwu wielu smakowitych pomysłów a przede wszystkim nieustającej przyjemności z delectowania się kawą.

Miele sp. z o. o.



Spis treści

■ Przedmowa	3	Miele i illy	10
Spis treści	5	"Espresso perfetto" - test	11
Tajemnica 5 M		Prawidłowa	
"La Macchina"		pielęgnacja urządzenia	12
ekspres do kawy	6	Leksykon kawy	14
La Miscola" mieszanka	7	Przepisy od A do Z	108
"Il Macinio" młynek	8		
"Il Macinato" mielenie	8		
"La Mano" ręka	9		

■ Słodcy uwodziciele

Amarettini	20
Espresso-Cantuccini	22
Trufle espresso	24
Chrupiące talarki	26
Paluszki mokka	28
Ciasteczka espresso	30

■ Kawowa uczta

Francuskie sakiewki z jabłkami	34
Ciasto francuskie z masą budyniową	36
Muffiny espresso	38
Ciastka espresso	40
Tort espresso z serem ricotta	42
Ciasto z kruszonką espresso	44
Tort tiramisu	46
Ciasto czekoladowe "Toskana"	48
Zebra	50

■ Desery

Krem czekoladowy	54
Szarlotka ze śmietaną espresso	56
Crème café	58
Crème brûlée "Espresso"	60
Mokkaparfait	62
Mousse au café	64
Banana Brasilia	66
Crêpes z nadzieniem brzoskwińowo-serowym	68
Krem straciatella z sosem espresso	70

■ Napoje

Mleczne wariacje	74
Wariacje espresso	76
Wariacje kawowe	78
Irish Coffee	80
Damska kawa	82
Szokino	84
Kawa "zakręcona"	86
Mokkaflip	88
Chocolata	90
Paryżanin	92
Paryżanin z Baileys	94
Waniliowa kawa mrożona	96
Frappuccino	98
Korzenne Frappe	100
Kawa Mokka	102
Grog kawowy	104
Kakaocino	106

Tajemnica magicznego smaku kawy

Tajemnica pięciu M

Tajemnica idealnie zaparzonej kawy kryje się w „Magii pięciu M”: La Miscela, La Macchina, il Macinino, il Macinato i La Mano. Dopiero kiedy ten kwintet się połączy, możemy cieszyć się z idealnie zaparzonej filiżanki kawy. Dzięki Miele jest to łatwiejsze niż kiedykolwiek.

Aby odkryć tajemnicę "pięciu M" najlepiej zostać... w domu. Dzięki ekspresom wolno stojącym i do zabudowy Miele można przyrządzić samodzielnie "espresso perfetto", którego nie powstydziliby się najlepsi barista. Zawsze, kiedy przyjdzie Państwu na to ochota. Ekspresy Miele zadowolą wszystkich wielbicieli kawy: przygotowują latte macchiato, cappuccino i oczywiście wzorcowe espresso. Żadnych kompromisów: wystarczy podstawić filiżankę.

La Macchina" - ekspres do kawy

Ekspres odgrywa decydującą rolę w przyrządzaniu espresso, cappuccino czy latte macchiato. Ekspres Miele ze zintegrowanym młynkiem stwarza optymalne warunki do uzyskania idealnych rezultatów parzenia kawy.

Sercem każdego ekspresu do kawy jest zaparacz – to on musi równomiernie rozłożyć temperaturę i ciśnienie na zmieloną porcję ziaren. Dopiero wtedy mogą się uwolnić zawarte w mieszanke aromaty.



La Miscola" mieszanka

Ponieważ każde podniebienie inaczej odczuwa i ocenia zawarte w kawie substancje aromatyczne, mieszanka jest bardzo indywidualną sprawą. We Włoszech espresso przygotowuje się najczęściej z mieszanek o dużej zawartości najlepszych jakościowo gatunków Arabiki.

I tak np. illy caffè oferuje wyjątkową mieszankę dziewięciu najlepszych ziaren Arabiki. Zielone, jeszcze niewypalone ziarna są już w krajach pochodzenia selekcjonowane i poddawane ostrym kryteriom wyboru. Mieszanie ziaren przed paleniem gwarantuje harmonijne połączenie smaku i aromatu każdego pojedynczego ziarna różnego pochodzenia. Tradycyjne procesy palenia nadają mieszance illy wyjątkowy aromat, charakterystyczny smak i barwę.



"Il Macinio" młynek

Wyznacznikiem jakości młynka jest sposób mielenia ziaren. Nie mogą one zostać podgrzane w procesie mielenia, ponieważ wpływa to negatywnie na smak i aromat powstały w procesie prażenia. Ekspresy Miele wyposażone są w automatyczne młynki, które idealnie mielą ziarna, bez naruszania ich walorów smakowych.

"Il Macinato" mielenie

Ten, kto pragnie rozkoszować się wspaniałym smakiem kawy, sięga po całe ziarna. Prażone ziarna zawierają olejki eteryczne odpowiedzialne za aromat kawy. Wydobywają się one dopiero w procesie mielenia i ulatniają w powietrzu. Dlatego ekspres Miele mieli za każdym razem pojedyncze porcje kawy. Ekspres Miele umożliwia zmianę stopnia zmielenia ziaren zawsze, kiedy zaistnieje taka potrzeba.



"La Mano" magiczny dotyk ręki

Piąta i ostatnia tajemnica idealnej kawy to... my sami. Dostosowanie ustawień urządzenia i wybranie optymalnej mieszanki jest indywidualnym wyborem każdego smakosza kawy. Aby cieszyć się jej pełnym aromatem i smakiem, nie zapominajmy też o wcześniejszym podgrzaniu filiżanek. Właściwie i regularnie czyszczony ekspres to gwarancja, że magia „pięciu M” będzie nam towarzyszyć przez wiele lat.



Największa rozkosz picia kawy z Miele i illy

Ekspres do kawy Miele można idealnie dopasować do własnych upodobań smakowych. Postępując zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi ustawień ekspresu specjalnie dla ziaren kawy illy można delektować się doskonałą kawą we własnym domu.

Ustawienia dla kawy illy w wolno stojącym ekspresie do kawy Miele:

- Wstępne parzenie: tak
- Temperatura: normalna
- Grubość mielenia: 2 punkty
- Ilość mielenia: normalna

Ustawienia dla kawy illy w ekspresie do zabudowy Miele

- Wstępne parzenie: długie
- Temperatura: wysoka
- Grubość mielenia: druga pozycja od lewej
- Ilość mielenia: trzecia pozycja od prawej
- Ilość wody: 30 - 35 ml

Wskazówki jak dokonywać pojedynczych ustawień znajdują Państwo w instrukcji użytkowania urządzenia.

"Espresso perfetto" -test

Aby sprawdzić ustawienia ekspresu, najlepiej przyrządzić filiżankę espresso. Należy pamiętać, że oprócz walorów smakowych, liczą się także akustyczne i optyczne znaki, po których można rozpoznać perfekcyjnie przyrządzoną kawę.

Akustyka: kawa powinna bezgłośnie strumieniem spływać do filiżanki, a nie głośno kapać. W tym celu należy maksymalnie obniżyć wylot aż do brzegów filiżanki.

Optyka: espresso powinno powoli spływać do filiżanki.

Crema powinna grubo i równomiernie pokrywać całą powierzchnię espresso. Idealna crema powinna mieć kolor orzecha laskowego. Zbyt ciemna crema oznacza, że jest ustawiona za duża temperatura, a ziarna ulegają spaleniowi. Zbyt jasna crema świadczy z kolei o niedoparzeniu. Aby sprawdzić ustawienia w Państwa ekspresie, najlepiej przygotować jedną porcję espresso.



Prawidłowa pielęgnacja urządzenia

Perfekcyjne rezultaty zapewnia jedynie zadbane urządzenie. Przewody oraz inne części, w których płynie woda i mleko muszą być regularnie czyszczone z pozostałości takich jak kamień lub mleko.

Tabletki do czyszczenia zaparzacza

Tabletki do czyszczenia zaparzacza doskonale usuwają tłuszcz oraz resztki kawy. Zawartość: 10 tabletek



Środek do czyszczenia przewodów na mleko

Do regularnej pielęgnacji i czyszczenia przewodów na mleko w ekspresach Miele. Łatwe dozowanie dzięki pakowaniu w wygodne do użycia saszetki. Zalecamy używanie wyłącznie dedykowanych dla tych urządzeń środków czyszczących. Zawartość: 100 szt.



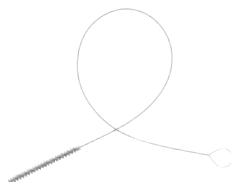
Tabletki do odkamieniania

Dla uzyskania optymalnych wyników odkamieniania ekspresów Miele, należy stosować oryginalne tabletki odkamieniające. Do każdego cyklu odkamieniania urządzenia potrzebne są dwie tabletki. Zawartość: 6 tabletek



Szczotka do czyszczenia przewodów do mleka

W celu łatwego usuwania osadów z mleka, zaleca się regularne czyszczenie przewodów. Szczotka jest idealnie dopasowana do średnicy przewodów mlecznych.



Dokładniejsze wskazówki w zakresie właściwego czyszczenia i pielęgnacji znajdą Państwo w załączonej do urządzenia instrukcji użytkowania.

Wszystkie akcesoria można łatwo zamówić w sklepie internetowym Miele lub bezpośrednio w serwisie Miele.

www.miele-shop.pl

shop.miele.co.nz



Leksykon kawy

Mały leksykon kawy

AromaticSystem

Specjalny zaparacz działa niezwykle dokładnie i pozwala wydobyć z kawowych ziarenek najwyższą jakość parzonego napoju. Podczas przepływu wody dochodzi do zwiększenia objętości zaparacza, przez co zmielona kawa i woda mieszają się jeszcze intensywniej. Po procesie parzenia zaparacz wraca do swego pierwotnego rozmiaru. Następuje wyciśnięcie zmielonej kawy i wyrzucenie resztek do pojemnika.

Komfort obsługi

Pomysłowe innowacje umożliwiają Państwu łatwą, lekką i zrozumiałą obsługę urządzenia. Należą do nich: otwierane na lewo drzwi, optymalne oświetlenie przy zastosowaniu wysokojakościowej i bezobsługowej techniki LED, wyjmowane i nadające się do mycia w zmywarce części, szeroki wybór języków i wiele innych.

Cappuccino

Ukoronowaniem pysznego cappuccino jest delikatnie kremowa, gęsta mleczna pianka. Przy pomocy ekspresu Miele zaparzymy w pełni automatycznie perfekcyjne cappuccino - i to za jednym naciśnięciem przycisku.

Podwójne wydanie

Podwójne wydanie dla podwójnej rozkoszy: Podwójna rozkosz delektowania się kawą i to 2 razy prościej. Jedno przyciśnięcie przycisku gwarantuje uzyskanie dwóch kaw lungo, espresso, latte macchiato, cappuccino jednocześnie bez przestawiania filiżanek.

Ciśnienie

Bez niego nic się nie uda. Ciśnienie jest ważne dla smaku, gdyż dzięki niemu uwalniane są aromaty kawy. Są one odpowiedzialne za typowy smak espresso. Gdy ciśnienie jest zbyt niskie, nie można uzyskać pełnego aromatu. Gdy jest zbyt wysokie, rozpuszczają się garbniki i powstaje goryczka. Ponadto, ciśnienie zapewnia powstawanie pięknej pianki.

Szuflada do podgrzewania naczyń

Odpowiednie podgrzanie filiżanki pozwala na zachowanie idealnego smaku i temperatury kawy, która ją wypełnia. W ekspresie Miele specjalna szuflada do podgrzewania naczyń jest połączona z ekspresem za pomocą specjalnego przewodu, dzięki czemu może automatycznie włączyć się nawet 30 minut przed rozpoczęciem parzenia.

Profil użytkownika

Idealny napój musi zawierać określone proporcje ziarenek i wody, mieć konkretną temperaturę i ilość śmietanki. Ekspres Miele zapamięta te i inne ustawienia, dzięki czemu będzie mógł każdemu serwować kawę idealnie dopasowaną do jego gustu. Istnieje możliwość zapisania własnych ustawień w jednym z 10 profili.

Indywidualnie można ustawić:

- ilość mielonych ziaren, wody oraz temperaturę wody dla espresso i kawy
- ilość gorącego mleka i mlecznej pianki
- ilość i temperaturę dla gorącej wody
- ilość poszczególnych komponentów cappuccino i latte macchiato
- rodzaj wstępnego parzenia

Dysza gorącej wody

Dzięki możliwości pobrania gorącej wody, mogą Państwo łatwo i wygodnie podgrzać filiżanki. Jest to szczególnie higieniczne, gdyż systemy gorącej wody i parowy są rozdzielone.

Dysza centralna z regulacją wysokości

Dysza do kawy posiada możliwość regulacji wysokości: w ekspresach CVA 6000: 8,5 – 16,5 cm, w ekspresach CM6: 8-14 cm, co zapewnia możliwość jej dopasowania do każdego rodzaju naczynia. Od małej filiżanki do espresso do wysokiej szklanki do latte macchiato.

Pojemnik na kawę mieloną

Ekspres Miele można idealnie dopasować do własnych potrzeb. Jeśli mają Państwo ochotę na filiżankę innego rodzaju kawy (np. bezkofeinowej) proponujemy skorzystać ze specjalnej funkcji parzenia kawy mielonej, którą wysypuje się jednorazowo do specjalnego pojemnika.

Ilość i grubość mielenia ziaren

Szczególnie ważne dla smaku kawy są stopień i ilość mielonych ziaren. Jeśli ziarna zostaną zmielone zbyt grubo, woda przepłynie przez kawę zbyt szybko i nie powstanie wystarczająco duże ciśnienie, a w konsekwencji nie zostaną uwolnione wszystkie substancje aromatyczne. Z kolei zbyt drobne zmielenie utrudnia przepływ wody. W efekcie przygotowanie trwa zbyt długo a espresso ma gorzki posmak.





Słodkie drobiazgi

Do espresso, cappuccino i kawy

Dopełnieniem rozkoszy picia pysznej, pobudzającej kawy są oczywiście małe smakołyki.

Wypróbujcie Państwo nasze propozycje przepisów na słodkie drobiazgi, które stanowiąc będą ukoronowanie wyśmienitego espresso, cappuccino, latte macchiato lub kawy.





Amarettini

Ok. 90 sztuk

Składniki:

250 g migdałów bez skórki,
drobno zmielonych
200 g cukru
1/2 buteleczki aromatu mig-
dałowego
4 białka

Czas przygotowania:

60–70 minut

1 Zmielone migdały wymieszać z ok. 3/4 ilości cukru i aromatem migdałowym.

2 Białko ubić na sztywno dodając stopniowo resztę cukru.

3 Najpierw delikatnie mieszając dodać do piany 1/3 masy migdałowej, następnie stopniowo kolejne 2 części.

4 Włożyć masę do rękawa cukierniczego z gładką końcówką. Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia wyciskać porcje ciasta wielkości orzecha włoskiego i piec na jasnożółty kolor.

>> Wskazówki i nie tylko:

Jeśli użyjemy migdałów w skórce, amarettini nie będą miały ładnego, jasnego koloru. Dlatego warto zadać sobie trud ich obrania. Należy w tym celu zalać migdały wrzątkiem i po chwili odlać wodę. Usunięcie skórki będzie wtedy dość łatwe.

* Przygotowując wypieki na blachach do pieczenia Miele z powłoką PerfectClean nie trzeba używać papieru do pieczenia ani tłuszczu.

Ustawienie: Termonawiew Plus

Temperatura: 130°C

Poziom: 1., 2., 4. ew.

1., 3., 5. od dołu

Czas pieczenia: 40-50 minut

Ustawienie: Górne/dolne grzanie

Temperatura: 140°C

Poziom: 2. lub 3. od dołu

Czas pieczenia: 35–45 minut.

+ nagrzewanie



Espresso-Cantuccini

Ok. 40 sztuk

Składniki:

200 g migdałów
500 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki soli
90 g masła
250 g cukru
2 jajka
70 ml świeżo zaparzonej kawy espresso
40 ml likieru kawowego

Do posypania:
cukier lub cukier z cynamonem

Czas przygotowania:

ok. 65–75 minut

1 Migdały prażyć przez ok. 10 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C. Następnie drobno je zmielić.

2 Wymieszać migdały z mąką, proszkiem do pieczenia i solą. Następnie dodać masło, cukier, jajka, likier kawowy i trochę wystudzonego espresso i zagnieść gładkie ciasto.

3 Uformować z ciasta trzy wałki (Ø 3 cm) o długości ok. 25 cm. Położyć je na blasze do pieczenia i posypać cynamonem. Piec ciasto przy ustawieniu Termonawiew Plus 180°C na pierwszym poziomie od dołu przez ok. 25 minut.

4 Wyjąć blachę z piekarnika i przy pomocy noża z ząbkami pokroić ciasto ukośnie na plastry o grubości ok. 1,5 cm. Ułożyć plastry płasko na dwóch blachach i piec kolejne 15 minut, aż ciasto nabierze jasnozłotej barwy i będzie suche.

Krok 1:

Ustawienie: Termonawiew Plus

Temperatura: 180°C

Poziom: 1. lub. 2. od dołu

Czas pieczenia: 25 minut

Krok 2:

Ustawienie: Termonawiew Plus

Temperatura: 180°C

Poziom: 1. lub. 3. od dołu

Czas pieczenia: ok. 15 minut



Trufle espresso

ok. 40 trufli

Składniki:

50 ml świeżo zaparzonej kawy espresso
125 ml śmietany
150 g ciemnej polewy
150 g gorzkiej czekolady
50 g masła
2-3 łyżki stołowe rumu lub winiaku

ok. 40 foremek do pralinek

Czas przygotowania:

20 minut + 2 godziny

1 Espresso i śmietanę wlać do garnka i zagotować.

2 Dodać pokruszoną polewę i czekoladę oraz masło. Podgrzewać aż wszystko się roztopi. Dodać rum lub brandy.

3 Wstawić masę do lodówki na ok. 2 godziny, aby stężała. Następnie ubijać ją przez ok. 2-3 minuty używając ręcznej trzepaczki, aż do uzyskania kremowej masy.

4 Przełożyć krem do rękawa cukierniczego o dużym otworze w kształcie gwiazdy i wycisnąć do foremek. Posypać kakao zgodnie z upodobaniem. Schłodzić ponownie w lodówce i wyjąć dopiero bezpośrednio przed podaniem.

>> Wskazówki i nie tylko:

Samodzielnie przygotowane trufle są wspaniałym prezentem dla bliskich nam osób. Można je pięknie zapakować, podarować i wspólnie się nimi delektować.



Chrupiące talarki

Ok. 90 sztuk

Składniki:

100 ml śmietany
10 g masła
100 g brązowego cukru
1/2 łyżki stołowej mąki
80 g ziaren sezamowych
80 g pestek dyni,
grubo posiekanych
80 g ziaren słonecznika, grubo
posiekanych
1 buteleczka aromatu waniliowego

Czas przygotowania:

40–50 minut

1 Sezam uprażyć na suchej patelni na złoty kolor.

2 Śmietanę, cukier, masło i mąkę włożyć do garnka i często mieszając zagotować. Dodać sezam, ziarna dyni i słonecznika oraz aromat waniliowy i dokładnie wymieszać.

3 Na wyłożoną papierem do pieczenia blachę nakładać przy pomocy dwóch łyżeczek porcje masy, następnie piec na złoty kolor. Zbyt długo pieczone ciastka nabiorą lekko gorzkiego posmaku.

>> Wskazówki i nie tylko:

Chrupiące talarki smakują najlepiej zaraz po upieczeniu. Można również posmarować ich spód ciemną polewą czekoladową.

Ustawienie: Termonawiew Plus

Temperatura: 150-170°C

Poziom: 1. lub 3. od dołu

Czas pieczenia: 20-25 minut

Ustawienie: Górne/dolne grzanie

Temperatura: 180-200°C

Poziom: 2. lub 3. od dołu

Czas pieczenia: 12-15 minut.

+ nagrzewanie



Paluszki mokka

100 porcji

Składniki

100 g czekolady kawowej
20 ml espresso
200 g masła lub margaryny
100 g cukru
300 g mąki
1/2 łyżeczki cukru pudru
100 g glazury czekoladowej

Czas przygotowania:

70–80 minut

1 Czekoladę połamać na kawałki, rozpuścić w garnku dodając espresso, a następnie schłodzić.

2 Szybko połączyć razem tłuszcz, cukier, mąkę zmieszaną z cukrem pudrem oraz mieszankę czekolady z espresso, następnie zagnieść ciasto. Odstawić ciasto w chłodne miejsce na ok. 30 minut. Z małych porcji ciasta formować wałeczki o długości ok. 5 cm i układać je na blasze do pieczenia. Upiec paluszki. Po upieczniu powinny być one nieco miękkie, dopiero po wystygnięciu staną się całkiem twarde.

3 Po wystygnięciu zanurzać oba końce paluszków w rozpuszczonej glazurze czekoladowej.

Ustawienie: Termonawiew Plus

Temperatura: 150-170°C

Poziom: 1., 3. lub 5.
od dołu

Czas pieczenia: 20-25 minut

Ustawienie: Górne/dolne grzanie

Temperatura: 180-200°C

Poziom: 2. lub 3. od dołu

Czas pieczenia: 12–15 minut.

na blachę
+ nagrzewanie

>> Wskazówki i nie tylko:

Glazura czekoladowa to mieszanka czekolady, cukru i tłuszczu roślinnego. Jest tańsza od polewy, intensywnie połyskuje i łatwo ją przygotować.



Ciasteczka espresso

50 porcji

Składniki:

180 g miękkiego masła
100 g cukru pudru lub brązowego cukru
1 opakowanie cukru wanilinowego
30 ml espresso
1 szczypta soli
180 g mąki
1 białko
glazura pełnomleczna

Czas przygotowania:

40–50 minut

1 Masło utrzeć na gładką masę. Dodać cukier, cukier wanilinowy, schłodzone espresso oraz sól i wymieszać, aż powstanie miękka, kremowa masa. Na końcu dodać mąkę i białka i ponownie wymieszać.

2 Włożyć masę do rękawa cukierniczego z ząbkowaną końcówką (wielkość 9 lub 11). Formować na blasze rozetki, następnie piec na jasnobrązowy kolor.

3 Po wystygnięciu spodnią stronę ciasteczek posmarować glazurą czekoladową.

>> Wskazówki i nie tylko:

Brązowy cukier lub cukier farin to nie do końca oczyszczony cukier trzcinowy lub buraczany. W przeciwieństwie do białego cukru krystalicznego wykazuje on niewielką zawartość melasy, która decyduje o złoto-brązowej barwie i charakterystycznym aromacie brązowego cukru. Cukier farin, oprócz nieco mniejszej słodkości niż biały cukier, posiada także właściwości sklejające podobnie jak mąka. Od tej cechy wziął on swoją nazwę. "Farine" to po francusku właśnie mąka.

Ustawienie: Termonawiew Plus

Temperatura: 150-170°C

Poziom: 1. lub. 3. od dołu

Czas pieczenia: 20-25 minut

Ustawienie: Górne- dolne grzanie

Temperatura: 170-190°C

Poziom: 2. od dołu

Czas pieczenia: 10–12 minut. na blachę
+ nagrzewanie



Kawowa uczta

Dla smakoszy i łasuchów

Od setek lat delectowaniu się tym wyrafinowanym i ożywczym napojem towarzyszą spotkania i rozmowy w gronie rodziny i przyjaciół. Kawa miała nie tylko działanie odurzające, lecz także sprzyjała życiu towarzyskiemu i pogawędkom. Także dzisiaj nie można sobie wyobrazić pogaduszek przy kawie bez pysznego ciasta czy bajecznego tortu.





Francuskie sakiewki z jabłkami

8 sztuk

Składniki:

6 płatów ciasta francuskiego (300 g, mrożone)
1–2 kwaśne jabłka
30 g surowej masy marcepanowej
30 g orzechów laskowych, grubo posiekanych
30 g rodzynek, namoczonych w rumie
2 łyżki stołowe mieszanki cukru z cynamonem

Do posmarowania:

1 białko
1 żółtko

Czas przygotowania:

40–50 minut

>> Wskazówki i nie tylko:

Należy użyć jak najkwaśniejszych jabłek (boskop, elstar). Nadają ciastu bardziej owocowy smak niż słodkie gatunki.

1 Ciasto rozmrozić i ułożyć płaty jeden na drugim.

Następnie rozwałkować je do powierzchni ok. 40x20 cm. Podzielić ciasto na 8 kwadratów o wielkości ok. 10x10 cm.

2 Jabłka obrać, przekroić na połówki, usunąć gniazda nasienne i pokroić w drobną kostkę. Masę marcepanową również pokroić w kostkę. Kawalki marcepanu i jabłek kłaść na kwadratach z ciasta razem z orzechami laskowymi i odsączonymi z rumu rodzynkami. Na koniec posypać nadzienie cukrem zmieszanym z cynamonem.

3 Wszystkie rogi każdego z kwadratów posmarować białkiem, następnie zagiąć je do środka. Dokładnie skleić ze sobą brzegami.

4 Układać kwadraty na blasze do pieczenia oplotkanej uprzednio zimną wodą. Posmarować ciastka roztrzepanym żółtkiem i piec na złoty kolor.

Ustawienie: Termonawiew Plus

Temperatura: 180-200°C

Poziom: 1. lub 2. od dołu

Czas pieczenia: 20-25 minut

Ustawienie: Górne/dolne grzanie

Temperatura: 190-210°C

Poziom: 2. lub 3. od dołu

Czas pieczenia: 12–18 minut.

+ nagrzewanie



Ciasto francuskie z masą budyniową „Luftikus”

24 sztuki

Składniki:

1 paczka mrożonego ciasta francuskiego (450 g,)
2 żółtka
100 g cukru
40 g mąki
50 ml espresso
250 ml mleka
200 g miękkiego masła
2 łyżki stołowe cukru pudru
2 łyżki stołowe winiaku

Do posypania:
cukier puder

Czas przygotowania:
65–75 minut

>> Wskazówki i nie tylko:

Ten lekki specjał we Włoszech nazywany jest „Mille foglie” (tysiąc liści) i stanowi klasykę wśród deserów.

1 Blachę do pieczenia spłukać zimną wodą.

2 Ułożyć na niej płaty ciasta francuskiego i zostawić do rozmrożenia. Kwadratowe płaty pokroić na cztery równe części, prostokątne na cztery paski. Piec na złoty kolor w uprzednio rozgrzanym piekarniku.

3 Żółtka wymieszać z cukrem, aż do jego całkowitego rozpuszczenia. Dodać mąkę, następnie espresso i mleko, wymieszać.

4 Postawić na płycie i mieszać przy najniższym możliwym ustawieniu mocy (masa nie może się zagotować), aż powstanie gęsty krem. Odstawić do schłodzenia.

5 Masło utrzeć z cukrem pudrem na gładką masę. Schłodzoną masę budyniową dodawać stopniowo stale mieszając. Na końcu dodać winiak.

6 Włożyć krem maślany do rękawa cukierniczego z gwiazdkowym otworem. Kawałki ciasta francuskiego przekroić poziomo na połowę.

7 Na dolne połówki ciasta nakładać porcje kremu i przykryć go górnymi połówkami. Podawać oprószone cukrem pudrem. Z podanych składników otrzymamy ok. 24 szt.

Ustawienie: Termonawiew Plus

Temperatura: 170-190°C

Poziom: 1. lub 3. od dołu

Czas pieczenia: 15-20 minut

Ustawienie: Górne dolne grzanie

Temperatura: 200-220°C

Poziom: 2. lub 3. od dołu

Czas pieczenia: 12-15 minut.

+ nagrzewanie



Muffiny espresso

Ok. 12 sztuk

Składniki:

Ciasto:

60 g mąki

60 g mąki ziemniaczanej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

80 g cukru

1 szczypta soli

2 jajka

100 g rozpuszczonej margaryny

75 ml espresso

Nadzienie:

200 g twarogu

1 łyżka stołowa gęstej śmietany

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

1 opakowanie cukru waniliowego

40 g cukru pudru

Do posypania:

Kakao

12 papierowych foremek do muffinów

(Ø 7 cm)

1 blacha do muffinów

Czas przygotowania:

45–55 minut

>> Wskazówki i nie tylko:

Masa na wierzchu zapobiega szybkiemu wysychaniu ciasta. Dzięki niej muffiny pozostają świeże również następnego dnia.

1 Wszystkie składniki włożyć do miski i przy pomocy trzepaczki wymieszać na gładką masę.

2 Ustawić papierowe foremki na blasze do pieczenia i wypełnić ciastem. Ustawić blachę na ruszcie do pieczenia. Podpiekać muffiny przez 20-25 minut na jasnobrązowy kolor.

3 Wymieszać dokładnie wszystkie składniki nadzienia.

4 Nakładać masę na muffiny natychmiast po ich wstępnym podpieczeniu, gdy są jeszcze gorące i piec kolejne 10 minut przy takich samych ustawieniach.

5 Po ostygnięciu posypać muffiny kakao.

Ustawienie: Termonawiew Plus

Temperatura: 170-190°C

Poziom: 1. lub. 2. od dołu

Czas pieczenia: 30-35 minut

Ustawienie: Górne/dolne grzanie

Temperatura: 180-200°C

Poziom: 2. lub. 3. od dołu

Czas pieczenia: 25–30 minut.

+ nagrzewanie



Ciastka espresso

20 sztuk

Składniki:

250 g masła
180 g cukru
2 opakowania cukru wanili-
nowego
4 jajka
250 g mąki
1 łyżeczki proszku do piecze-
nia
200 ml świeżo zaparzonego
espresso
100 g ciemnych kropli czeko-
ladowych
100 g mielonych orzechów
laskowych

Polewa:

200 g cukru pudru
4 łyżki stołowe espresso
2 łyżki stołowe likieru ka-
wowego, kakaowego lub
whiskey

Czas przygotowania:

50–60 minut

>> Wskazówki i nie tylko:

Szybkie do przygotowania, pie-
czenia i - ponieważ takie pyszne -
superszybkie do zjedzenia. Ciastko
espresso i filiżanka kawy - po
prostu włoski klimat.

1 Masło utrzeć na gładką
masę, stopniowo dodawać
cukier, cukier wanilinowy i jajka.

2 Do masy dodać mąkę wy-
mieszaną z proszkiem do
pieczenia, espresso oraz mielone
orzechy. Na końcu dodać krople
czekoladowe i wymieszać.

3 Rozprowadzić ciasto rów-
nomiennie na blasze do
pieczenia i piec na jasnobrązowy
kolor.

4 Cukier puder wymieszać
z espresso i likierem uzysku-
jąc gładką masę. Posmarować
nią upieczone, lekko ciepłe
ciasto. Następnie pokroić na 20
kawałków.

Ustawienie: Termonawiew Plus

Temperatura: 160-170°C

Poziom: 1. lub 2. od dołu

Czas pieczenia: 25-30 minut

Ustawienie: Górne/dolne grzanie

Temperatura: 180-200°C

Poziom: 2. lub 3. od dołu

Czas pieczenia: 20–25 minut.

+ nagrzewanie



Tort espresso z serem ricotta

12 sztuk

Składniki

Spód:

300 g orzechów laskowych
30 g rozpuszczonego masła
30 g cukru

Nadzenie:

500 g sera ricotta lub twarogu
175 g twarogu
2 jajka
125 g brązowego cukru
2 łyżki stołowe mąki
70 ml świeżo zaparzonego espresso
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego lub likieru kawowego

Czas przygotowania:

90–100 minut

1 Orzechy laskowe ułożyć na blasze do pieczenia. Prażyć przez ok. 20 minut w 180°C. Następnie włożyć je między dwie warstwy papierowych ręczników i potrzeć, aby usunąć brązowe skórki.

2 Orzechy zmielić, dodać do nich masło, cukier i zagnieść ciasto. Przygotowanym ciastem wyłożyć spód okrągłej formy (Ø 24 cm), odstawić do schłodzenia.

3 Ricottę (lub twaróg) wymieszać na gładką masę z twarogiem, jajkami, cukrem i mąką. Na końcu dodać trochę ostudzonego espresso i ekstraktu waniliowego lub likieru i ponownie wymieszać.

4 Rozłożyć masę na orzechowym spodzie i piec tak długo, aż brzegi wierzchniej warstwy staną się lekko złote.

Ustawienie: Intensywny

Temperatura: 160-170°C

Poziom: 1. lub 2. od dołu

Czas pieczenia: 55-65 minut

Ustawienie: Górne/dolne grzanie

Temperatura: 180-200°C

Poziom: 2. lub 3. od dołu

Czas pieczenia: 60-70 minut

>> Wskazówki i nie tylko:

To ciasto smakuje najlepiej na drugi dzień po upieczeniu.



Ciasto z kruszonką espresso

20 sztuk

Składniki:

Ciasto:

350 g rozpuszczonego masła
500 g mąki
250 g cukru
1 opakowanie cukru wanili-
nowego
1 szczypta soli
2 łyżeczka proszku do pie-
czenia

Nadzienie:

25 g rozpuszczonego masła
500 g twarogu
6 żółtek
150 g cukru
1 opakowanie cukru wanili-
nowego
60 ml espresso
3 łyżki stołowe likieru migda-
łowego
1 łyżka stołowa mąki ziemnia-
czanej
6 białek

Czas przygotowania:

75–85 minut

>> Wskazówki i nie tylko:

Cukier waniliowy domowej robo-
ty: Łaskę wanilii przekroić wzdłuż
na pół, obie połówki pociąć na 4-5
sztuk i włożyć na 3 dni do słoika
razem z 500 g cukru. Aby uzyskać
bardziej intensywny aromat, nale-
ży wyjąć z łaski wanilii miąższ
i dodać go oddzielnie do cukru.

1 Wymieszać mąkę z cukrem
wanilinowym, solą i prosz-
kiem do pieczenia. Dodać masło
i zagnieść kruszonkę.

2 Ok. 2/3 masy wyłożyć na bla-
chę uniwersalną i przy mocy
wałka rozwałkować na gładki
płat ciasta.

3 Wymieszać razem twaróg,
żółtko, cukier, cukier wani-
linowy, espresso, likier i mąkę
ziemniaczaną. Na końcu dodać
ubite na sztywno białka. Wyło-
żyć masę na spód z ciasta.

4 Pozostałą część kruszonki
pokruszyć na masę serową.
Piec ciasto na złoty kolor.

Ustawienie: Termonawiew Plus

Temperatura: 150-170°C

Poziom: 1. lub 2. od dołu

Czas pieczenia: 55-65 minut

Ustawienie: Intensywny

Temperatura: 160-170°C

Poziom: 1. lub 2. od dołu

Czas pieczenia: 45-55 minut



Tort tiramisu

12 sztuk

Składniki:

Ciasto:

3 jajka, oddzielnie
1 szczypta soli
90 g cukru
50 g mąki
40 g mąki ziemniaczanej
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Nadzienie:

60 ml espresso
75 ml amaretto
500 g mascarpone
250 g twarogu
50 g cukru
3 płatów białej żelatyny
250 ml śmietany
1 opakowanie cukru waniliowego

Do posypania:

Kakao

Czas przygotowania:

80–90 minut

Ciasto najlepiej jest upiec po-przedniego dnia.

1 Żółtko, sól i cukier utrzeć na kremową masę. Na końcu dodać ubite na sztywno białka.

2 Przesiewając przez sito do-dać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i mąką ziemniaczaną, następnie wymie-szać przy pomocy trzepaczki.

3 Przełożyć ciasto do wyłożo-nej pergaminem lub papie-rem do pieczenia okrągłej formy (Ø 26 cm), wygładzić i piec na złoty kolor. Odstawić do schło-dzenia. Najlepiej dopiero na-stępnego dnia przekroić ciasto na pół w poziomie.

4 Do skropienia ciasta przygo-tować espresso zmieszane z 3 łyżkami amaretto. Mascarpone, twaróg i cukier wymieszać na gładką masę dodając resztę amaretto.

5 Żelatynę włożyć na ok. 10 minut do zimnej wody, następnie odcisnąć i rozpuścić przy minimalnej temperaturze. Dodać do żelatyny trochę kremu mascarpone, wymieszać. Dodać tę masę do pozostałego kremu mascarpone, wymieszać i odsta-wić w chłodne miejsce.

6 Gdy masa zacznie tężeć, dodać śmietanę ubitą na sztywno z cukrem wanilinowym, delikatnie wymieszać.

7 Spód ciasta ułożyć na paterze do tortów i nałożyć na nie obręcz do tortów. Skropić ciasto połową mieszanki espresso i amaretto. Wyłożyć na ciasto połowę kremu mascarpone i przykryć drugą częścią ciasta. Skropić je resztą espresso z amaretto. Wyłożyć na wierzch resztę kremu, wygładzić posypać grubą warstwą kakao. Odstawić w chłodne miejsce. Pokroić na 12 kawałków.

Ustawienie: Termonawiew Plus

Temperatura: 160-180°C

Poziom: 1. lub 2. od dołu

Czas pieczenia: 20-25 minut

Ustawienie: Górne/dolne grzanie

Temperatura: 180-200°C

Poziom: 2. lub 3. od dołu

Czas pieczenia: 15–20 minut.

+ nagrzewanie



Ciasto czekoladowe „Toskana”

12 sztuk

Składniki:

300 g ciemnej czekolady
150 g masła
5 żółtek
100 g cukru
100 g mąki
5 białek

Glazura czekoladowa

Czas przygotowania:

70–80 minut

1 Czekoladę i masło rozpuścić w garnku, schłodzić.

2 Następnie wymieszać z żółtkami, cukrem i mąką, na końcu dodać ubite na sztywno białka.

3 Wyłożyć ciasto do nasmarowanej tłuszczem okrągłej formy (Ø 26 cm) i piec. Z podanych składników można otrzymać 12 sztuk.

4 Po wystygnięciu posmarować rozpuszczoną glazurą czekoladową.

>> Wskazówki i nie tylko:

To ciasto pozostaje po upieczeniu lekko wilgotne. Dzięki temu jest wyraziście czekoladowe.

Ustawienie: Termonawiew Plus

Temperatura: 150-170°C

Poziom: 1. lub. 2. od dołu

Czas pieczenia: 35-45 minut

Ustawienie: Górne/dolne grzanie

Temperatura: 150-170°C

Poziom: 2. lub. 3. od dołu

Czas pieczenia: 35–40 minut.

+ nagrzewanie



Zebra

12 porcji

Składniki:

4 żółtka
160 g cukru
opakowanie cukru wanilinowego
1 buteleczka aromatu wanilinowego
100 ml ciepłej kawy
200 ml oleju
300 g mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
4 białka
3 łyżeczki kakao

Czas przygotowania:

75–85 minut

1 Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem wanilinowym na gładką masę. Następnie powoli dodać aromat, kawę i olej. Dosypywać stopniowo po łyżce mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia. Na końcu dodać ubite na sztywno białka.

2 Podzielić ciasto na dwie równe części. Do jednej części dodać kakao i wymieszać.

3 Okrągłą formę (Ø 26 cm) lekko natłuścić. Na środek formy wyłożyć ok. 2 łyżki jasnego ciasta. Na jasne ciasto wyłożyć dwie łyżki ciemnego ciasta. Postępować w ten sposób z obiema częściami ciasta, aż całość zostanie wykorzystana. Nie mieszać ciasta, lecz pozwolić mu się lekko rozpląnąć.

4 Piec na złotobrazowy kolor. Ewentualnie można posmarować ciasto polewą czekoladową lub oprószyć cukrem pudrem.

>> Wskazówki i nie tylko:

Wyłożone do formy naprzemienne jasne i ciemne ciasto przypomina po upieczeniu i pokrojeniu paski zebra.

Ustawienie: Termonawiew Plus

Temperatura: 150-170°C

Poziom: 1. lub. 2. od dołu

Czas pieczenia: 50-60 minut

Ustawienie: Górne/dolne grzanie

Temperatura: 160-180°C

Poziom: 1. od dołu

Czas pieczenia: 50-60 minut



Desery

Nie można się oprzeć

Czym byłby obiad bez słodkiego zakończenia? Deser to pewnego rodzaju podziękowanie i dopełnienie zestawu obiadowego. Niezależnie od jego rodzaju deser uwodzi swym smakiem, zaskakuje formą i różnorodnością dodatków. Smacznego...





Krem czekoladowy

4-6 porcji

Składniki:

150 g ciemnej czekolady
2 jajka
4 łyżki stołowe likieru na
bazie whiskey
250 ml śmietany
2 opakowania zagęszczacza
do śmietany
1 opakowanie cukru wanili-
nowego

Czas przygotowania:

20–30 minut

1 Czekoladę połamać na ka-
wałki, włożyć do miski
i roztopić w kuchence mikrofalo-
wej (450 Wat, ok. 3 minuty) lub
stopić w kąpieli wodnej.

2 Jajka wymieszać do uzy-
skania konsystencji gęstej
pianki, dodać likier i lekko schło-
dzoną czekoladę.

3 Śmietanę ubić na sztywno
dodając cukier wanilinowy
i zagęszczacz. Dodać do masy
czekoladowej. Śmietana nie
musi być idealnie wymieszana
z czekoladą, lecz powinny być
widoczne jej ślady. Odstawić do
lodówki i wyjmować bezpośred-
nio przed podaniem.

>> Wskazówki i nie tylko:

Zamiast likieru na bazie whiskey
można użyć do tego deseru likieru
kawowego lub mokka.



Szarlotka ze śmietanką espresso

20 plastrów

Składniki:

300 ml espresso
500 ml śmietany
125 g cukru
1 opakowanie cukru wanilinowego
2 opakowania zagęszczacza do śmietany
30 podłużnych biszkoptów
ew. 2–3 łyżki stołowe
Cointreau

1 prostokątna foremka
(30 cm długości)

Czas przygotowania:
30-40 minut + 3 godziny

1 Śmietanę ubić na sztywno dodając zagęszczacz oraz cukier wymieszany z cukrem wanilinowym. Mieszając dodać ok. 100 ml schłodzonego espresso.

2 Pozostałą ilośćią espresso (ew. z dodatkiem cointrou) nasączyć biszkopty.

3 Spód i boki formy wyłożyć biszkoptami, na wierzch wyłożyć ok. połowę kremu śmietanowego. Ułożyć warstwę biszkoptów, pozostałą część kremu i na to znów biszkopty.

4 Wstawić formę na ok. 3 godziny do zamrażalnika. Następnie boki ciasta obkroić nożem wzdłuż brzegu formy, zanurzyć formę na chwilę w gorącej wodzie i wyjąć ciasto na podłużny talerz.

5 Udekorować ubitą na sztywno śmietaną oraz ziarnami kawy lub kakao.

Aby ułatwić wyjęcie ciasta z formy, można wyłożyć ją także folią spożywczą. Można ją łatwo zdjąć przed podaniem.

>> Wskazówki i nie tylko:

Wykwintny deser na świąteczne okazje, który zawsze się udaje.



Crème café

4 porcje

Składniki:

200 ml espresso
ok. 300 ml mleka
1 opakowanie budyniu wanilinowego
50 g cukru
1 opakowanie cukru wanilinowego
200 ml śmietany

Czas przygotowania:

40–50 minut

1 Budyń w proszku, cukier i cukier wanilinowy wsypać do miski i wymieszać na gładką masę dodając 6 łyżek stołowych mleka.

2 Resztę mleka i espresso wlać do jednego garnka i doprowadzić do wrzenia. Miesząc dodawać stopniowo mieszankę budyniu z cukrem i przez chwilę gotować. Schłodzić budyń często go mieszając.

3 Śmietanę ubić na sztywno i równomiernie wymieszać z budyniem. Przełożyć deser do miski i podawać oprószone kakao.

>> Wskazówki i nie tylko:

Ze względu na swój jasny kolor krem nie kojarzy się z kawowym smakiem i dzięki temu zaskakuje gości.



Crème brûlée "Espresso"

8 porcji

Składniki:

500 ml śmietany
125 ml mleka
70 g cukru
125 ml espresso
3 jajka
3 żółtka

Do posypania:

80 g brązowego cukru
ew. 2 łyżeczki drobno mielonych ziaren espresso
8 miseczek

Czas przygotowania:

90–100 minut

1 Śmietanę, mleko, cukier i świeżo zaparzone espresso wlać razem do garnka. Podgrzać na płycie ustawionej na średnią moc, ale nie gotować.

2 Jajka i żółtka wymieszać razem. Mieszając dodawać stopniowo masę mleczno-śmietanową. Stale mieszając podgrzewać przez kolejne 5 minut przy niższym ustawieniu płyty grzewczej.

3 Rozłożyć masę do 8 żaroodpornych misek (Ø 7 cm). Wstawić miseczki do blachy uniwersalnej napełnionej ok. 500 ml wody i piec przez ok. 45 minut w 180°C na 1 lub 2 poziomie piekarnika ustawionego na termonawiew plus.

4 Wyjąć z piekarnika. Powierzchnię kremu oprószyć brązowym cukrem i niewielką ilością zmielonego espresso.

5 Ustawić miseczki na ruszcie do pieczenia, na trzecim poziomie od dołu, pod rozgrzanym grillem (250°C) i grillować ok. 3 minuty, aż cukier zacznie się rozpuszczać.

6 Wyjąć z piekarnika i ponownie posypać zmielonym espresso.

7 Odstawić do schłodzenia i podawać w miseczkach. Można też poluzować brzegi przy pomocy noża, wyłożyć krem na talerz i podawać udekorowany bitą śmietaną.

>> Wskazówki i nie tylko:

Cukru nie można za bardzo zgrilować, bo będzie miał lekko gorzki posmak.
Crème brûlée jest w smaku nieco bardziej wyrazistą odmianą Crème Caramel.



Mokkaparfait

14 plastrów

Składniki

4 żółtka
2 jajka
180 g cukru
250 ml espresso
6 łyżek stołowych likieru
kawowego
500 ml śmietany
6 podłużnych biszkoptów

Przezroczysta folia

Czas przygotowania:

40-50 minut + 6 godzin

1 Żółtko, jajka i cukier włożyć do garnka i mieszając podgrzewać delikatnie na płycie, aż do uzyskania jednolitej masy. Cukier powinien się całkowicie rozpuścić.

2 Nadal mieszając masę dodać kawę i 4 łyżki likieru. Odstawić do schłodzenia.

3 Dodać ubitą na sztywno śmietanę.

4 Biszkopty skropić pozostałą częścią likieru.

5 Przezroczystą folię wyłożyć prostokątną formę do ciasta (ok. 30 cm długości). Włożyć do niej połowę masy. Ułożyć na niej biszkopty. Na wierzch wyłożyć resztę masy.

6 Wstawić deser na ok. 6 godzin do zamrażalnika. Następnie wyjąć je z formy, usunąć folię i pokroić na plastry o grubości 2 cm. Podawać z bitą śmietaną na talerzach udekorowanych plastrami pomarańczy.



Mousse au café

6 porcji

Składniki:

6 płatów białej żelatyny
100 ml mleka
150 ml espresso
3 łyżki stołowe cukru
2 opakowania cukru wanilinowego
3 łyżki stołowe gęstej, kwaśnej śmietany
200 ml śmietany

Czas przygotowania:

40–50 minut

1 Żelatynę moczyć przez 10 minut w zimnej wodzie aż zrobi się miękka.

2 Mleko, espresso, cukier i cukier wanilinowy włożyć razem do garnka i podgrzać. Dodać odciśniętą z wody żelatynę i wymieszać wszystko na gładką masę. Następnie odstawić masę w chłodne miejsce.

3 Gdy zacznie tężeć, wymieszać z kwaśną śmietaną oraz ubitą na sztywno słodką śmietaną.

4 Napełnić kremem miseczki, wstawić do lodówki, udekorować śmietaną oraz ziarnem kawy lub kakao. Można także schłodzić krem w jednej, większej misce, a następnie przy pomocy łyżki stołowej nakładać podłużne porcje na oprószone kakao talerze.

>> Wskazówki i nie tylko:

Smak jest oczywiście taki sam, ale wygląd zupełnie inny. Jako ukośronowanie świątecznego menu deser robi większe wrażenie jeśli podamy go w postaci podłużnych porcji.



Banana Brasilia

8 porcji

Składniki:

6 bananów
60 g cukru
1 łyżka stołowa mąki
150 ml mleka
60 ml espresso
2 jajka
3 łyżki stołowe rumu

Czas przygotowania:

45–55 minut

1 Cztery banany przekroić wzdłuż na połówki i ułożyć w formie do zapiekanek. Pozostałe banany rozgnieść i rozłożyć na połówkach.

2 Cukier, mąkę, mleko i espresso włożyć do jednego garnka, wymieszać i gotować na małym ogniu przez ok. 5 minut. Dodać żółtka i rum, ponownie wymieszać. Masa nie może się już gotować. Wyłożyć masę kawową na banany.

3 Białka ubić na sztywno i wyłożyć na masę. Zapiec w piekarniku na złoty kolor.

Ustawienie: Termonawiew Plus

Temperatura: 170-180°C

Poziom: 1. lub 2. od dołu

Czas pieczenia: 15-20 minut

Ustawienie: Górne/dolne grzanie

Temperatura: 190-210°C

Poziom: 2. lub 3. od dołu

Czas pieczenia: 15–18 minut.

+ nagrzewanie

>> Wskazówki i nie tylko:

Banany i espresso dobrze komponują się smakowo.



Crêpes z nadzieniem brzoskwiniowo-serowym

6 sztuk

Składniki:

Crêpes:

2 jajka

200 ml mleka

50 ml espresso

20 g cukru

80 g mąki

1/2 opakowania budyniu czekoladowego

Nadzienie:

300 g twarogu śmietankowego

2 łyżki cukru

1 opakowania cukru wanilinowego

1 puszka brzoskwiń (ok. 400 ml po odsączeniu)

ew. 2 łyżki likieru brzoskwiniowego

Masło do smażenia

Cukier puder do oprószenia

Czas przygotowania:

45–55 minut

1 Jajka wymieszać z mlekiem, espresso, cukrem, mąką i budyniem w proszku. Odstawić ciasto na 20 minut.

2 Na patelni (Ø ok. 20 cm) rozgrzać trochę masła. Wlewać po jednej łyżce ciasta na każde crêpes. Poruszać patelnią, aby ciasto równomiernie się na niej rozlało. Smażyć crêpes przy ustawieniu mocnym 8-9 ok. 30 sekund z jednej i 20 sekund z drugiej strony.

3 Z twarogu, cukru i cukru wanilinowego przygotować nadzienie. Połowę osączonej brzoskwiń pokroić w drobną kostkę i dodać do masy twarogowej.

4 Posmarować crêpes nadzieniem i zwinąć w rulony.

5 Resztę brzoskwiń zmiksować z niewielką ilością soku i ewentualnie likieru.

6 Rozłożyć muss brzoskwiniowy na sześć talerzy. Przygotowane rulony pokroić ukośnie na 4 kawałki i ułożyć na musie brzoskwiniowym. Podawać oprószone cukrem pudrem. Z podanych składników otrzymuje się 6 crêpes.

>> Wskazówki i nie tylko:

Jako dekorację można wykorzystać mini ananasy, karambole, mango lub lychee.



Krem stracciatella z sosem espresso

6-8 porcji

Składniki:

1 szklanka wiśni
(350 g po odsączeniu)
Sok z 2 pomarańczy
1 łyżka stołowa miodu
1 łyżka stołowa mąki ziemniaczanej
4 łyżki stołowe amaretto
250 g mascarpone
250 g twarogu
75 g cukru
200 ml śmietany
2 opakowania zagęstnika do śmietany
50 g ciemnej czekolady startej na tarce

Sos:

100 g gorzkiej czekolady
60 ml espresso
5 łyżek śmietany
po szczypcie cynamonu, kolendry i mielonych goździków
ew. trochę cukru wanilinowego

Czas przygotowania:

65–75 minut

>> Wskazówki i nie tylko:

Składniki sosu można także włożyć razem do miski i podgrzać w kuchenke mikrofalowej (3 minuty, 450 Wat).

1 Wiśnie odsączyć.

2 Mąkę ziemniaczaną wymieszać z niewielką ilością soku. Pozostały sok wiśniowy wymieszać w garnku z sokiem pomarańczowym oraz miodem i podgrzać.

3 Stale mieszając dodawać mąkę ziemniaczaną, zagotować. Dodać amaretto i wiśnie.

4 Wymieszać ser mascarpone z twarogiem i cukrem, odstawić na 15 minut w chłodne miejsce.

5 Następnie dodać do kremu wiórki czekoladowe i śmietanę ubitą na sztywno z dodatkiem zagęszczacza. Chłodzić przez kolejne 30 minut.

6 Przy minimalnym ustawieniu płyty grzewczej roztopić gorzką czekoladę, dodać espresso, śmietanę, przyprawy, ewentualnie cukier wanilinowy i wszystko dokładnie wymieszać.

7 Rozłożyć masę wiśniową na 6-8 talerzy. Z kremu stracciatella formować łyżką stołową podłużne porcje. Układać porcje kremu na wiśniach (na każdym talerzu po 3 porcje). Jasne porcje kremu połączyć sosem espresso. Podawać bezpośrednio po przygotowaniu.



Napoje

Kawowe wariacje

Bez smacznej kawy nie wyobrażamy sobie poranka. Towarzyszy nam ona także podczas dnia, w pracy, w przerwie na lunch, podczas spotkania z przyjaciółmi. W tym dziale przedstawiamy pomysły na wiele odsłon kawowego szaleństwa, z dodatkiem lodów, likieru lub na zimno.. dla ochłody...





Mleczne wariacje

W pełni automatyczne przygotowanie perfekcyjnego latte macchiato

Pustą szklankę do latte macchiato podstawić pod dyszę centralną i wybrać program "Latte macchiato".

Najpierw nastąpi automatyczne wydanie "gorącego mleka", a następnie automatyczne wydanie "pianki mlecznej".

Aby Latte macchiato zyskało charakterystyczny, wielowarstwowy wygląd, na zakończenie uruchomienie automatycznie wyda "espresso".

Perfekcyjne latte macchiato gotowe, i to za jednym dotknięciem przycisku!

Gorące mleko i mleczna pianka

Dzięki tym nowym funkcjom za jednym dotknięciem przycisku można otrzymać gorące mleko lub mleczną piankę. Daje to wiele dodatkowych możliwości w zakresie przygotowania indywidualnych napojów kawowych jak np. café latte, café au lait lub espresso macchiato. Dzięki temu można przygotować wiele różnych napojów, również dla dzieci i smakoszy, którzy nie lubią kawy jak np. gorące mleko z miodem, mleczna pianka czy mleczna pianka z kakao.





Wariacje espresso

Espresso

– piekielnie gorące

Espresso: małe, czarne i mocne. Podobno prawdziwy smakosz i znawca kawy rozpozna jej jakość już po samej piance. Pianka (crema) sprawia, że espresso wolniej stygnie oraz wiąże substancje aromatyczne. Typowa dla espresso crema ma odcień orzecha laskowego z lekkim rysem czerwieni. Doskonała pianka wykazuje stabilność. Podczas ostrożnego dodawania cukru, jego drobinki zatrzymują się na kilka sekund na piance zanim znikną w kawie. Espresso należy zawsze podawać w podgrzanej filiżance.

Zbyt mocno wyekstrahowane espresso

Jeśli pianka jest ciemnobrązowa, a na jej środku znajduje się biała plamka lub czarna dziura oznacza to, że espresso zostało zbyt mocno wyekstrahowane. Dzieje się tak zasadniczo wtedy, gdy kawa jest zbyt drobno zmielona lub gdy została użyta jej zbyt duża ilość. Powoduje to nadmierne wydłużenie czasu ekstrakcji.

Niewystarczająco wyekstrahowane espresso

Niewystarczająco wyekstrahowane espresso charakteryzuje się jasną, rzadką pianką, czego główną przyczyną jest zbyt krótki czas ekstrakcji. Pierwotną przyczyną jest z kolei zbyt mała ilość kawy lub - w większości przypadków - jej zbyt grube zmielenie.

Espresso corto – „krótkie”

Espresso corto to nazwa „krótkiego”, trochę mocniejszego espresso.

Espresso doppio – „podwójne”

Espresso doppio to po prostu podwójna ilość normalnego espresso.

Espresso lungo – „przedłużone”

Espresso lungo to przedłużony, mniej skoncentrowany wariant podawany w normalnej filiżance do kawy.

Espresso ristretto – małe i mocne

Espresso ristretto to podwójnie skoncentrowane, mocne i bardzo cierpkie espresso.

Espresso macchiato – mocne „nakrapiane”

Do świeżo przygotowanego espresso dodaje się odrobinę mlecznej pianki. Powstała w ten sposób biała plamka czyni z niego nakrapiane "macchiato".

Espresso „corretto” – espresso "z prądem"

Przygotować klasyczne espresso. Doprawić kawę czystym, mocnym alkoholem. Do gorącego espresso dodać trochę (nie za dużo, aby nie przytłumić smaku kawy) grappy, koniaku, amaretto, sambuca lub whisky. Doprawione w ten sposób espresso jest idealnym zwieńczeniem obfitego posiłku. "Coretto" można przygotować także z odrobiną śmietanki lub mleka.

Caffè freddo – „zimne”

Caffè freddo jest przedłużonym espresso z dodatkiem kostek lodu i płynnego cukru. Caffè freddo jest bardzo lubianym letnim napojem.

Wariacje kawowe

Napoje kawowe

– zawsze gorąco pożądane

Cappuccino „Classico”

Klasyczne włoskie cappuccino składa się z ok. dwóch trzecich pianki mlecznej i jednej trzeciej espresso.

Cappuccino „po wiedeńsku”

Przygotować kawę, dopełnić gorącym mlekiem. Uwieńczyć jedną lub dwoma łyżkami ubitej na sztywno śmietanki, oprószyć wiórkami czekolady.

Café Latte lub Café au lait

Przygotować kawę, dopełnić taką samą ilością gorącego mleka i wymieszać, aby powstała jednolicie jasna kawa.

Cappuccino chiaro – „lekki” wariant

Cappuccino chiaro jest „lekkim” cappuccino z mniejszą ilością espresso, ale za to z większą ilością spienionego mleka.

Cappuccino scuro – to coś

Cappuccino scuro jest „ciemniejszym” cappuccino z większą ilością espresso a mniejszą ilością spienionego mleka. To cappuccino jest idealne dla tych, którzy lubią kawę w trochę mocniejszym wydaniu.

Cappuccino senza schiuma – trochę inne cappuccino

Ta egzotyczna nazwa pozostawia wiele domysłów. Cappuccino senza schiuma to cappuccino z gorącym mlekiem - bez pianki.

Caffè latte – marzenie z mlekiem

Caffè latte to podwójne espresso w dużej filiżance z gorącym mlekiem, z małą ilością lub wogóle bez pianki. Coś dla wielbicieli mleka.

Caffè moca – wszystkiego po trochu

Caffè moca składa się z ok. 1/3 espresso, 1/3 gorącego mleka i 1/3 kakao. Podaje się ją w wysokiej szklance.

Latte macchiato – „nakrapiane”

W przeciwieństwie do cappuccino latte macchiato - w tłumaczeniu "nakrapiane mleko" - składa się z 1/3 gorącego mleka, 1/3 mlecznej pianki i 1/3 espresso. Latte macchiato serwuje się w szklance.

Caffè americano – lekka

Caffè americano jest słabą kawą. Jest ona podobna do niemieckiej kawy filtrowanej.

Irish Coffee

1 porcja

Składniki:

200 ml gorącej kawy
4 łyżki stołowe Irish Whiskey
2 łyżeczki brązowego cukru
1 łyżeczka lekko ubitej śmietanki

Czas przygotowania:

ok. 5 minut

1 Whiskey wlać do podgrzanej szklanki, dodać cukier. Następnie wlać kawę i dobrze wymieszać.

2 Delikatnie nanieść na wierzch warstwę śmietanki uważając, aby nie zmieszała się z kawą. Ewentualnie oprószyć kawą w proszku.

Irish Coffee nie miesza się, lecz pije przez warstwę śmietanki.

>> Wskazówki i nie tylko:

Napój, który świetnie rozgrzewa w zimowe wieczory.



Damska kawa

1 porcja

Składniki:

2 łyżki stołowe likieru jajecznego
50 ml gorącego espresso
50 ml mleka
1 łyżeczki cukru

Czas przygotowania:

ok. 5 minut

1 Likier jajeczny wlać do podgrzanej filiżanki. Następnie wlać do niej espresso. Dodać cukier i wymieszać.

2 Dopełnić filiżankę spienionym mlekiem.

>> Wskazówki i nie tylko:

Likier jajeczny posiada niewielką zawartość alkoholu. Można go także szybko przygotować w domu:

5 świeżych żółtek roztrzepać z 125 g cukru pudru, 1 buteleczką aromatu wanilinowego, 200 ml śmietany i 100 ml białego rumu lub winiaku. Wlać do butelki i przechowywać w chłodnym miejscu.



Szokino

1 porcja

Składniki:

100 ml mleka
3 łyżeczki rozpuszczalnego
kakao
50 ml espresso

Czas przygotowania:
ok. 5 minut

1 Około połowę ilości mleka wymieszać z kakao w proszku, spienić i wlać do wysokiej szklanki. Resztę mleka spienić, następnie lejąc po zewnętrznej stronie łyżki wlać je do kawkowego mleka.

2 Przygotować espresso i wlać je także do szklanki. Po chwili powstaną trzy, wyraźnie odgraniczone warstwy.

>> Wskazówki i nie tylko:

Podczas przygotowania należy pamiętać o tym, aby użyć wysokiej szklanki. W porcelanowym kubku nie będzie widoczne piękne uwarstwienie.



Kawa "zakręcona"

1 porcja

Składniki:

50 ml śmietanki
1 łyżeczka cukru
1 szczypta cynamonu
1–2 łyżki likieru z wshisky
i śmietanki
1 filiżanka kawy

Czas przygotowania:

ok. 5 minut

1 Śmietankę ubić w kubku do miksowania i wlać do dużej filiżanki. Dodać cukier, cynamon i likier.

2 Następnie dodać kawę do filiżanki. Podawać bezpośrodkowo po przygotowaniu.

>> Wskazówki i nie tylko:

Zwykle wlewamy śmietankę do kawy. Wlanie kawy do śmietanki zmienia smak napoju.



Mokkaflip

2 porcje

Składniki

200 ml mleka
100 ml espresso
2 łyżki winiaku
2 łyżki likieru mokka
2 opakowania cukru wanili-
nowego

Czas przygotowania:

ok. 5 minut

Wszystkie składniki wymieszać
razem i podawać w ładnych
szklankach.

Aby otrzymać gorący napój,
należy użyć gorącego mleka
i espresso. Aby przyrządzić
chłodny letni napój, należy
schłodzić mleko i espresso oraz
ewentualnie dodać kostki lodu.



Chocolata

1 porcja

Składniki:

250 ml świeżo zaparzonej kawy
20 g czekolady (gorzkiej)
1 mała szczypta cynamonu
1 szczypta kardamonu
1 łyżeczka brązowego cukru
2 łyżki rumu
250 g lodów waniliowych, striacciatella lub o smaku owoców w rumie

Czas przygotowania:

5–10 minut

1 Wlać do garnka kawę z czekoladą dodając cynamon, kardamon, cukier i rum. Stale mieszając rozpuszczać przy niskiej temperaturze płyty grzewczej.

2 Wlać mieszankę do dużej szklanki. Ostrożnie umieścić na wierzchu kulki lub paski lodów. Można ewentualnie udekorować bitą śmietaną i wiórkami czekolady.

>> Wskazówki i nie tylko:

Kawowo czekoladową mieszankę należy tylko podgrzać, nie gotować.



Paryżanin

1 porcja

Składniki:

1 łyżeczka cukru
1 łyżeczka kakao w proszku
2–3 łyżki rumu (54%)
200 ml mocnej kawy
2 łyżki ubitej na sztywno
śmietany

Czas przygotowania:

ok. 5 minut

1 Cukier, kakao i rum wymieszać w podgrzanej filiżance.

2 Dopełnić filiżankę gorącą kawą i przykryć ubitą śmietanką.

>> Wskazówki i nie tylko:

Sekret: kawa i śmietanka ukrywają rum.



Paryżanin z Baileys

1 porcja

Składniki:

1-2 łyżki stołowe likieru
Baileys
1 łyżeczka brązowego cukru
150 ml świeżo zaparzonej
kawy

Do dekoracji:
ubita na sztywno śmietana

Czas przygotowania:
ok. 5 minut

1 Likier o smaku whiskey i śmietanki wlać do szklanki dodając do niego brązowy cukier.

2 Przygotować kawę, od razu wlać ją do likieru i wymieszać.

3 Nałożyć na wierzch warstwę śmietanki i udekorować wiórkami czekolady.

>> Wskazówki i nie tylko:

Jeśli przyrządzi Państwo Paryżanina ze schłodzonej kawy i jednej kulki lodów waniliowych, powstanie napój w formie mrożonej kawy.



Waniliowa kawa mrożona

2 porcje

Składniki:

1/2 laski wanilii
2 łyżeczki cukru
300 ml kawy
2 kulki lodów waniliowych
100 ml śmietanki

Słomki do picia

Czas przygotowania:

ok. 5 minut + 1 godzina

1 Laskę wanili przepołowić. Każdą z połówek włożyć razem z cukrem do dwóch filiżanek. Wlać kawę do filiżanek. Kiedy kawa nieco przestygnie, wstawić obie filiżanki na ok. 60 minut do lodówki.

2 Wyjąć laski wanilii z kawy i rozlać do dwóch szklanek. Do każdej szklanki włożyć kulkę lodów. Na wierzch nałożyć lekko ubitą śmietankę. Podawać ze słomką do picia bezpośrednio po przygotowaniu.

>> Wskazówki i nie tylko:

Laski wanilii są owocem tropikalnego gatunku orchidei. Wysuszone laski są z reguły sprzedawane w handlu zapakowane w szklane rurki. Zapobiega to dalszemu wysuszeniu oraz ulatnianiu się wyśmienitego aromatu. Laska wanilii udziela swego aromatu cukrowi lub płynom, sama nie jest spożywana. Wnętrze laski, miazga waniliowa, jest świetnym dodającym smaku dodatkiem używanym przede wszystkim do deserów i napojów.



Frappuccino

1 porcja

Składniki:

200 ml espresso
2 łyżeczki cukru
4 łyżki śmietanki
1 łyżka amaretto
8–10 kostek lodu lub pokruszony lód

Amarettini do dekoracji

Czas przygotowania:

ok. 5 minut + 1 godzina

1 Wymieszać espresso z kremem, śmietanką i amaretto, odstawić w chłodne miejsce.

2 Kostki lodu pokruszyć mikserem lub zawinąć je w ściereczkę i pokruszyć tłuczkiem do mięsa.

3 Lód i espresso dobrze zmiksować i wlać do szklanki. Udekorować ciasteczkami amarettini.

>> Wskazówki i nie tylko:

Podawać bezpośrednio po przygotowaniu. W przeciwnym razie topiący się lód rozwodni espresso. Można również zrobić kostki lodu z kawy.



Korzenne Frappé

1 porcja

Składniki:

1/2 laski cynamonu
1 goździk
150 ml espresso
1 kostka lodu lub 1 łyżka kruszonego lodu
2 łyżeczki brązowego cukru
3 łyżki śmietanki

Czas przygotowania:

ok. 5 minut + 1 godzina

1 Zaparzyć espresso i schładzać je w naczyniu przez ok. 60 minut razem z laską cynamonu i goździkiem. Przełać espresso bez cynamonu i goździka do shakera. Dodać cukier i lód i dokładnie zmiksować.

2 Dodać śmietankę i dalej intensywnie miksować, aż powstanie gładka mieszanka. Podawać bezpośrednio po przygotowaniu.

>> Wskazówki i nie tylko:

Aromat cynamonu i goździków jest doceniany przede wszystkim zimą. Podczas przygotowywania większej ilości potrawy lub napoju praktycznym rozwiązaniem jest umieszczenie goździków w woreczku z gazy lub zamkniętym koszyczku do parzenia herbaty i dodanie ich do potrawy w takiej formie. Dzięki temu goździki oddadzą doskonale aromat i będzie je można szybko wyjąć z potrawy.



Kawa Mokka

4 porcje

Składniki:

50 g czekolady mokka
3 łyżki stołowe cukru
800 ml kawy
100 ml likieru mokka
4 łyżki stołowe ubitej na
sztywno śmietany
4 kulki lodów orzechowych

Do dekoracji:
Wiórki czekoladowe

Czas przygotowania:
5–10 minut

1 Czekoladę mokka rozpuścić wraz z cukrem w gorącej kawie. Dodać likier i śmietankę. Rozlać czekoladową kawę do czterech dużych filiżanek.

2 Do każdej filiżanki włożyć po jednej kulce lodów. Podawać udekorowaną wiórkami czekoladowymi.

>> Wskazówki i nie tylko:

Oczywiście smakuje równie wyśmienicie z lodami waniliowymi, czekoladowymi lub mokka.



Grog kawowy

4 porcje

Składniki:

4 żółtka
60 g cukru
1 opakowania cukru wanilinowego
400 ml kawy
ew. 8 łyżek winiaku

Czas przygotowania:

5–10 minut

1 Żółtka, cukier oraz cukier wanilinowy wymieszać w garnku. Podgrzewać ciągle mieszając na małym ustawieniu płyty grzewczej, aż do uzyskania kremowej masy.

2 Dodać kawę i nadal mieszać, aż masa lekko zgęstnieje. Na koniec można ewentualnie dodać winiak. Rozlać grog do czterech szklanek.

>> Wskazówki i nie tylko:

Zawsze należy używać świeżych jaj.



Kakaocino

2 porcje

Składniki:

400 ml kakao
100 ml mleka

Do posypania:
kakao w proszku

Czas przygotowania:
5–10 minut

1 Mleko spienić i rozlać do dwóch szklanek.

2 Przygotowane kakao, zgodnie z upodobaniem gorące lub zimne, wlewać powoli do spienionego mleka.

3 Oprószyć kakao w proszku i podawać.

>> Wskazówki i nie tylko:

Wyborna alternatywa dla tych, którzy nie lubią kawy.



Przepisy od A do Z

A		F	
Amarettini	20	Francuskie sakiewki z jabłkami	34
		Frappuccino	98
B		G	
Banana Brasilia	66	Grog kawowy	104
C		I	
Caffee Mokka	102	Irish Coffee	80
Chocolata	90		
Chrupiące talarki	26	K	
Ciasteczka espresso	30	Kakaocino	106
Ciastka espresso	40	Kawa "zakręcona"	86
Ciasto czekoladowe "Toskania"	48	Korzenne Frappe	100
Ciasto francuskie z masą budyniową	36	Krem czekoladowy	54
Ciasto z kruszonką espresso	44		
Crème brûlée "Espresso"	60	M	
Crème café	58	Mokkaflip	88
Czekoladowe Crêpes z nadzieniem brzoskwiniowo-serowym	68	Mokkaparfait	62
		Mousse au café	64
D		Muffiny espresso	38
Damska kawa	82		
E		P	
Espresso-Cantuccini	22	Paluszki mokka	28
		Paryżanin	92
		Paryżanin z Baileys	94

S

Szarlotka ze śmietaną espresso	56
Szokino	84

T

Trufle espresso	24
Tort espresso z serem ricotta	42
Tort tiramisu	46

W

Waniliowa kawa mrożona	96
Wariacje espresso	76
Wariacje kawowe	78

Z

Zebra	50
-------	----



Redakcja:
Ellen Jakob, Werk Oelde
Zdjęcia:
Martina Urban, Hamburg
Styling:
Frauke Riekmann, Hamburg
Foodstyling:
Anne Wiedey, Hamburg
Pomysł, projekt i produkcja:
Miele Communication International,
Gütersloh

Dodruk, również fragmentów, dozwolony wyłącznie za wyraźną zgodą Miele & Cie. KG i pod warunkiem podania źródła.

© Miele & Cie. KG, Gütersloh
Możliwość wprowadzania zmian zastrzeżona
1. Wydanie
M.-Nr. 10 258 000 (04/15)