



### 1. Espresso

En perfekt espresso tar 23–27 sekunder att brygga och ska ha en jämnt "solbränd" crèma. Den kan vara enkel eller dubbel. Enkel är ca 30ml dubbel är ca 50-60ml.

*Proportioner: 1/1 espresso*



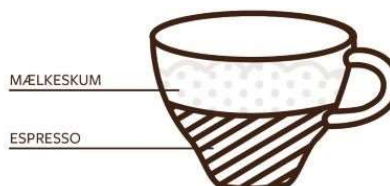
INTENSITET



### 2. Macchiato

Macchiato betyder märkt eller fläckig på italienska. Som sådan har espresson en mindre mängd skummad mjölk på toppen, vilket gör detta till den mest intensiva av alla espressodrycker med mjölk. Beställer du en latte macchiato får du det motsatta – mycket skummad mjölk och lite espresso på toppen.

*Proportioner: 1/1 espresso + en klick skummad mjölk*



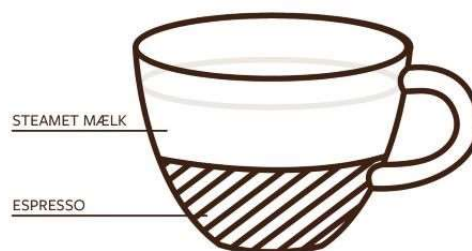
INTENSITET



### 3. Cortado

Se där – en spanjor bland italienarna! Cortado är spanska för "att förkorta" och syftar på mängden mjölk som är liten jämfört med många andra mjölkbaserade kaffedrycker. Resultatet landar någonstans mellan en caffè macchiato och en cappuccino. Gibraltar är en populär amerikansk cortado-tolkning.

*Proportioner: 1/2 espresso + 1/2 skummad*



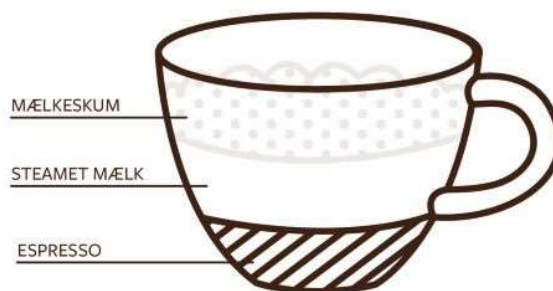
INTENSITET



### 4. Cappuccino

Mjölkskummet ska vara tätt, krämigt, glansigt och utan synliga bubblor. Att dricka en cappuccino ska kännas "smooth" rakt igenom.

*Proportioner: 1/3 espresso, 1/3 varm mjölk och 1/3 skummad mjölk.*



INTENSITET

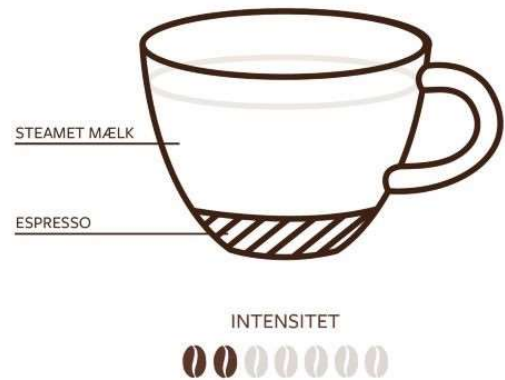




### 5. Caffè Latte

Nej, caffè latte är inte samma sak som fransmännens café au lait. Caffè latte innehåller mer mjölk än en cappuccino och serveras i glas.

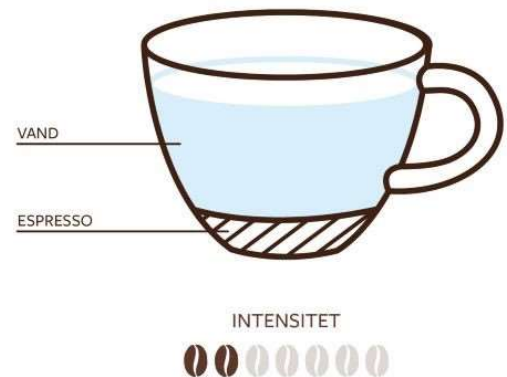
*Proportioner: 1/5 espresso + 3/5 varm mjölk + 1/5 mjölkskum*



### 6. Americano

Denna "amerikanska" kaffedryck är mest lik vårt bryggkaffe, grovt jämfört. Americano är en svart kopp kaffe född i Italien och Frankrike under andra världskriget, när amerikanska soldater spädde ut sin espresso med varmt vatten för att på så vis få ett kaffe som liknade det de var vana vid hemifrån. Drycken följde med hem till USA och resten är historia.

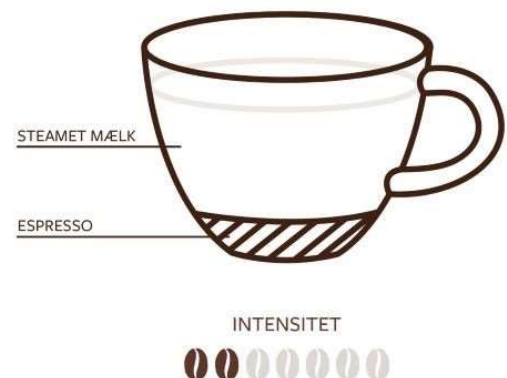
*Recept: 1/2 espresso + 1/2 varmt vatten*



### 8. Flat White

En flat white är Australiens variant av kaffe med mjölk och har funnits på de flesta kaféer sedan 1980-talet. Den påminner mycket om cappuccino, och är man inte barista eller kaffeälskare känner man kanske ingen skillnad. Flat white är en espressoshot med fint mjölkskum på. Skillnaden är att mjölkskummet inte är lika tjockt som i en cappuccino, vilket ger en Flat White en annan textur och konsistens.

*Proportioner: 1/3 Espresso + 2/3 Skummad mjölk*





### **9. Lungo**

Lungo är förvirrande lik americano men de är inte helt desamma. Till skillnad från americano, som är en espressoshot med fyra gånger så mycket vatten, så tillsätts inte extra vatten i en lungo. Istället är bönorna i en lungo inte stampade lika hårt som vid en espresso eller ristretto. Det innebär att det hinner rinna igenom mer vatten under bryggningen, vilket get en smakfull kopp kaffe som påminner lite om bryggkaffe.

### **10. Ristretto**

Ristretto är italienska och betyder "begränsad". Det kommer från mängden vatten som rinner genom bönorna. Det är nämligen hälften av den mängd som används i en vanlig espresso, eftersom bönorna är stampade extra hårt eller vattentillförseln har kortats ned. Det gör ristretto till en stark och mycket koncentrerad kaffesort, som även bör ha mindre syrlighet tack vare den kortare bryggtiden.