

OttenTM
COFFEE

100

menu

Ropi

WWW.OTTENCOFFEE.CO.ID

.FREE.
INFOGRAFIS
CHART



MENGEKSPLORASI
BERBAGAI MENU
KOPI

Espresso

ESPRESSO
& RISTRETTO

AMERICANO
& LONG BLACK

CAFÉ ZORRO &
GUILLERMO

DOPPIO & ESPRESSO
ROMANO

SCHWARZER &
CAFÉ CUBANO

Espresso + Susu

CAPPUCCINO &
CORTADO

BREVE BLAST &
LATTE

COFFEE
INFOGRAPHIC

FLAT WHITE &
ESPRESSINO

GALÃO &
MACCHIATO

ANTOCCINO &
WIENER

GIBRALTAR &
BREVE

CAFÉ BOMBÓN

Kopi + Susu

EGG COFFEE &
CA PHE SUA NONG

CA PHE SUA DA &
CAFÉ AU LAIT

KOPI SUSU &
WHITE COFFEE

WHITE COFFEE
(INGGRIS)

Kopi / Espresso + Whipped Cream

VIENNA COFFEE &
ESPRESSO CON PANNA

ITALIAN DELIGHT
ESPRESSO &
ESPRESSO WHIPPED
CREAM

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

CONTENT Menu

OttenTM
COFFEE

Espresso + Kopi

RED EYE &
CANADIANO

BLACK EYE

Kopi + teh

BLACK TIE

CHAI LATTE &
YUANYANG

Kopi + Liquor

LIQUEUR COFFEE &
IRISH COFFEE

RÜDESHEIMER KAFFEE &
PHARISÄER COFFEE

CARAJILLO &
ELECTRIC ESPRESSO

COFFEE CHAMPAGNE

ESPRESSO MARTINI &
IRISH COFFEE MARTINI

WHITE RUSSIAN
ESPRESSO MARTINI &
RUSSIAN ESPRESSO

COFFEE SANDS &
VANILLA ESPRESSOTINI

Kopi + Air Berkarbonasi

ESPRESSO SPRITZER &
COLA COFFEE

SPICED COLA COFFEE

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

Latte + Spice

EGGNOG LATTE &
BLACK FOREST LATTE

TOFFEE COFFEE LATTE
& LATTE MACCHIATO

LATTE ALLA ORANGE &
BANANA-LOVERS' LATTE

"ROLO"-WAY LATTE &
SCIAMPAGNA LATTE

VANILLA FUDGE LATTE
& DUTCH MOCHA MINT
LATTE

PUMP SPICE LATTE &
CRÈME CARAMEL LATTE

CLASSIC VANILLA LATTE
& SUGAR-FREE JAVA
CHAI LATTE

42

43

44

45

46

47

48

49

Flavoured

MELBA &
MAROCCHINO

TURTLE MOCHACCINO
& CAFÉ CON MIEL

CAFÉ MOCHA &
CAFÉ DE OLLA

MILLIONAIRE'S
MOCHACCINO &
AMARETTO
MOCHACCINO

BROWN COW
CAPPUCCINO &
MINT CAPPUCCINO

CAFÉ CON LECHE

Iced

GREEK FRAPPE COFFEE
& JAPANESE ICED
COFFEE

ESPRESSO ICE &
ICED MOROCCAN

ICED ALEXANDER MINT
& MAZAGRAN

JAVA MOJO &
ICED SOYA-CCINO

Other

AFFOGATO &
CAFFÈ MEDICI

CAFFÈ SHAKERATO &
NITRO COFFEE

ZEBRA MOCHA

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65



MENGEKSPLORASI BERBAGAI MENU KOPI



"Bagi saya, aroma secangkir kopi yang baru diseduh adalah salah satu penemuan terbesar yang pernah diciptakan." –

HUGH JACKMAN.

DUNIA kopi memang tak pernah habis dijajaki, setiap hari selalu saja ada kreasi baru yang muncul dari secangkir kopi yang sederhana. Entah kopi hitam *tok* yang mengandung segala kenikmatan dari pahit yang pekat sampai macam-macam komposisi yang menambahinya sehingga kopi pun bisa menjelma menjadi minuman cantik yang menarik. Berikut adalah racikan 100 menu kopi yang bisa dicontek. Membuatnya gampang kok. Simak!

01 ESPRESSO

• Komposisi

7-9 gram bubuk kopi
(khusus espresso)
25-40 ml air panas

• Cara

Brew bubuk espresso dalam tekanan tinggi selama 20-25 detik. Tekanan tinggi memang mutlak diperlukan untuk menyiapkan espresso agar bisa menghadirkan karakter dan lapisan --padat berwarna coklat hazelnut bernama *crema*. *Crema* adalah tanda bahwa sebuah espresso itu baik.



99

If it wasn't for the coffee, I'd have no identifiable personality whatsoever.

David Letterman

www.dailymail.com/photos/food/dailymail



02 RISTRETTO

• Komposisi

Setengah shot espresso
(sekitar 14-20 ml espresso)

• Cara

Ristretto berasal dari bahasa Italia yang berarti 'terbatas' atau 'pendek', jenis ini cenderung memiliki rasa yang lebih manis dan chocolaty. Ristretto dibuat kurang dari 20 detik dalam tekanan tinggi. Biasanya sebelum espresso disajikan sampai penuh, cangkir sudah langsung diambil, jadi ia dibatasi hanya sampai "setengah" espresso saja.

03 AMERICANO

• Komposisi

1 shot espresso
170 – 235 ml air panas

• Cara

Sajikan satu *shot* espresso, lalu segera tambahkan air panas setelahnya. Banyaknya air panas yang ditambahkan ke atas espresso kembali ke selera masing-masing. Biasanya, *Americano* ditandai dengan crema yang tak lagi utuh sempurna karena tambahan air panas.



www.twinkl.co.uk

A CUP OF COFFEE

DID YOU
KNOW?

Caffè Americano adalah minuman kopi yang dibuat dengan mencampurkan satu selok espresso dengan air panas. Air panas yang digunakan dalam minuman ini adalah sebanyak 6 hingga 8 ons. Nama dari kopi ini pada awalnya merupakan ejekan bagi orang-orang Amerika yang meminta agar espresso mereka dibuat menjadi lebih encer.

04 LONG BLACK

• Komposisi

1 – 2 shots espresso
2/3 cangkir air panas

• Cara

Hampir mirip dengan Americano, namun *long black* biasanya memiliki bodi/karakter yang lebih kaya. Tuangkan sekitar 2/3 air panas ke dalam cangkir, setelahnya segera isi dengan espresso.

handcraftindonesia.tumblr.com



99

The only thing
I know for sure
about today is
coffee. Everything
else is just wild
speculation.

Nanea Hottman



05 CAFÉ ZORRO

www.pinterest.com



- **Komposisi**
2 shots espresso / doppio
1 shot air panas

- **Cara**
Café Zorro adalah dua *shots* espresso yang ditambahkan satu shot air panas. Rasanya sangat kuat—lebih kuat dari espresso tentu saja, tapi sebanding dengan aromanya yang sangat harum dan nikmat jika dibuat dengan komposisi dan takaran yang benar.



06 GUILLERMO

www.igerrfamily.com



- **Komposisi**
1 – 2 shots espresso
1 iris potongan lemon

- **Cara**
Bedanya dengan espresso romano, kopi bernama Guillermo ini dicampurkan langsung dengan espresso. Menyajikannya ada 2 cara, tergantung selera masing-masing. Setelah menyajikan espresso, satu iris potongan lemon lalu dimasukkan dan direndam ke dalamnya. Atau, dengan versi lain: orang-orang Italia

biasanya memasukkan potongan lemon ini terlebih dahulu sebagai dasar di dalam cangkir sebelum mengguyurnya dengan espresso panas. Kandungan citrus dan vitamin C di dalam lemon dipercaya bisa menurunkan kadar kafein di dalam kopi sekaligus membuatnya rasanya semakin nikmat.



07 DOPPIO



• Komposisi

Double shots espresso

• Cara

Doppio berasal dari bahasa Italia yang berarti dubel. Jadi *doppio* berarti espresso yang dilipat-gandakan dua kali. Dengan kata lain, membuatnya juga tak terlalu repot-repot amat, Anda hanya perlu menambahkan shots espresso dua kali, dengan ukuran masing-masing shot sebanyak 1.5 oz atau 44 ml. Jadi *doppio* adalah 88 ml espresso



www.livdan30.com

08 ESPRESSO ROMANO



• Komposisi

1 shot espresso
1 iris potongan lemon

• Cara

Lagi-lagi, racikan awal espresso romano berasal dari Italia yang memang sudah terkenal sebagai negaranya para peminum kopi. Satu iris potongan lemon disajikan bersama espresso, biasanya diletakkan di bibir cangkir. Kandungan citrus dari potongan lemon ini dipercaya bisa semakin menguatkan karakter espresso semakin kuat.



storange.tumblr.com

99

A day without
coffee is like
something without
something

Unknown



09 SCHWARZER



www.chillibola.com

• Komposisi

7/14 gram (500 miligram)
bubuk espresso
3/6 cl (5 ml) air

• Cara

Hampir mirip dengan Americano, namun *long black* biasanya memiliki bodi/karakter yang lebih kaya. Tuangkan sekitar 2/3 air panas ke dalam cangkir, setelahnya segera isi dengan espresso.

99

I bought an
espresso maker
and coffee maker
and make them
myself every day.

Utada Hikaru

10 CAFÉ CUBANO



• Komposisi

Satu moka pot espresso
(atau satu ketel kecil sesuai selera)
1/2 cangkir gula

• Cara

Sesuai namanya, minuman kopi ini memang berasal dari Cuba yang eksotis. Inti Café Cubano adalah espresso yang ditambahkan sedikit gula agar rasanya tidak terlalu 'keras' sehingga ada beberapa teknik pula untuk membuat café cubano. Yang paling umum adalah dengan memasukkan gula ke dalam measuring glass cup berukuran besar, lalu

tambahkan 1 sendok teh espresso panas ke dalamnya. Kocok selama 1 menit sampai gula benar-benar larut. Tuang dan aduk ke dalam sisa espresso yang masih panas, biarkan busanya naik ke atas lalu tuang ke cangkir. Teknik lain yang juga kadang digunakan adalah dengan menambahkan gula ke dalam bubuk espresso sebelum di-brew dan dipanaskan dalam tekanan tinggi. Cara ini membuat gula melebur bersama-sama dengan bubuk kopi espresso sehingga ketika disajikan, ia sudah bercampur seutuhnya.



www.dipstiruang.com





11 CAPPUCCINO

<http://www.blogglavin.com>



• Komposisi

- 1 shot espresso panas
- 1/3 susu di-steam
- 1/3 susu froathing

• Cara

Tuangkan 1 shot espresso panas langsung ke dalam cangkir. Setelahnya, masukkan susu yang sudah di-*steam* hingga kira-kira 1/3 ukuran cangkir, lalu bubuhkan foam susu di atasnya. Untuk cappuccino, kadar foam susunya lebih

banyak dan lebih tebal dibandingkan dengan susu *steaming*-nya, *layer foam* susu cappuccino biasanya berukuran 2 cm sehingga kadang foam ini menyembul melewati bibir cangkir.

12 CORTADO



• Komposisi

- 2 oz (atau 59 ml) espresso
- 1-2 oz (29-59 ml) susu

• Cara

Steam 1-2 oz susu. Masukkan espresso ke dalam cangkir. Setelahnya, tuangkan susu yang sudah di-*steam* ke dalam espresso. Tambahkan *foam* di atasnya jika suka. Sajikan.



www.perfectdailygrind.com

DID YOU KNOW?



Cortado, kopi khas Spanyol ini juga sering disebut pingo atau garoto—di Kuba ia disebut *cortadito*—dan biasanya disajikan dalam gelas jus yang lurus panjang. Rasio espresso dan susu untuk cortado pun bervariasi antara 1:1 atau 1:2, tapi bentuknya sama-sama tetap menyerupai miniatur latte. Komposisi inti cortado adalah espresso dan susu (untuk menurunkan sedikit kadar *acidity* espresso), namun banyak barista yang menambahkan micro foam lagi di atasnya untuk membuat “espresso art”.

13 BREVE BLAST



• Komposisi

- 2 oz (atau 59 ml) espresso
- 1 oz (atau 29 ml) sirup vanilla
- 4 oz (atau 118 ml) susu

• Cara

Panaskan espresso, tuangkan ke dalam wadah, seperti moka pot juga boleh. Tambahkan sirup vanilla setelahnya. Sebagai "*topping*", tambahkan susu yang sudah didinginkan di atasnya.



www.ottenscoffee.com

DID YOU KNOW?



Latte, atau sering juga disebut *café latte*, dalam bahasa Italia berarti 'kopi dan susu'. Bahan dasarnya hampir serupa dengan cappuccino. Bedanya, latte memiliki kadar susu *steaming* yang lebih banyak (sekitar 2/3 ukuran cangkir) dan foam yang lebih tipis dari cappuccino sehingga latte terasa lebih *milky*. Latte sendiri cukup populer di kalangan peminum kopi sehingga variasinya termasuk banyak diantara minuman-minuman kopi lainnya.

99

If it wasn't for the coffee, I'd have no identifiable personality whatsoever.

David Letterman

www.ottenscoffee.com



14 LATTE

• Komposisi

- 1 shot espresso
- 2/3 susu steaming
- Sedikit foam susu

• Cara

Tuangkan espresso langsung ke dalam cangkir. Masukkan susu yang sudah di-steam hingga kira-kira 2/3 cangkir. Tambahkan beberapa sendok penuh *foam* susu. Sajikan.

COFFEE

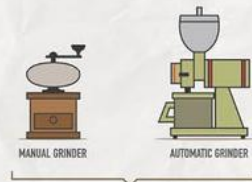
INFOGRAPHIC CHART

How to brew the perfect cup of coffee at home

HOW TO BREW A COFFEE?

- 1 BUY WHOLE BEANS
- 2 STORE IN COOL DRY PLACE
- 3 CLEAN COFFEE MAKER
- 4 MEASURE (1:16 : COFFEE : WATER)
- 5 GRIND IN BURR GRINDER
- 6 HEAT THE WATER
- 7 BLOOM GROUND
- 8 BREW COFFEE
- 9 DECANT AND SERVE
- 10 DON'T REHEAT

GRINDER



GROUND COFFEE



OttenTM
COFFEE

www.ottencoffee.co.id



15 FLAT WHITE

• Komposisi

- 1 shot espresso
- 2 shots susu yang sudah di-steam

• Cara

Brew espresso dalam tekanan tinggi dan tuangkan ke cangkir. Setelahnya panaskan/steam susu dalam suhu 145°F (62°C) atau stop sebelum *pitcher* jadi terlalu panas untuk dipegang. Tuangkan susu yang di-steam tadi langsung ke dalam espresso.

MILK JAR



DID YOU KNOW?



Flat White, Minuman kopi yang berasal dari New Zealand ini sebenarnya agak mirip latte atau cappuccino, perbedaannya hanya tekstur susu yang di-steam dan, di beberapa Negara, takaran shots espresso yang disajikan.

16 ESPRESSINO



• Komposisi

- Nutella
- Double shots espresso panas
- 2 oz (59 ml) susu yang sudah di-steam
- Bubuk coklat

• Cara

Oleskan nutella di seluruh sisi cup sampai merata, setelahnya percikkan atau bubuhkan sedikit bubuk coklat di dasar cup. Tuangkan espresso langsung ke dalam cup yang sudah berisi lapisan coklat tadi. Masukkan susu yang sudah di-steam. Tambahkan lagi sedikit bubuk coklat jika selera.



DID YOU KNOW?



Galão adalah minuman khas Portugis yang juga mirip latte atau cappuccino. (Kalau di Indonesia, minuman ini agak menyerupai kopi susu). Galão sendiri disajikan dalam gelas berukuran tinggi dan umumnya disuguhkan untuk sarapan atau *brunch*, galão sendiri ditandai dengan rasanya yang khas yaitu milky dengan citarasa manis yang kaya.



17 GALÃO

- **Komposisi**
½ cup espresso
½ cup susu
(Sedikit gula jika perlu)

- **Cara**
Tuangkan espresso langsung ke dalam cup hingga memenuhi sampai seperempat cangkir. Tambahkan susu yang sudah di-*steam* sebanyak tiga perempat ukuran cup. Tambahkan gula jika ingin.



www.pinterest.com

18 MACCHIATO



- **Komposisi**
Espresso (banyaknya shots tergantung selera)
Susu (dengan takaran secukupnya untuk "membuat titik" di atas espresso)
- **Cara**
Tuangkan espresso panas langsung ke dalam cangkir. Tambahkan sedikit *foam* susu atau susu yang sudah di-*froth* ke atas espresso untuk memarkahinya. Sajikan.



<https://upload.wikimedia.org>

DID YOU KNOW?



Macchiato, atau disebut juga *caffè macchiato*, dalam bahasa Italia berarti (espresso) yang ditandai dengan setitik susu. Aslinya, *macchiato* ini dibuat dengan satu *shot* espresso dan sedikit susu yang ditambahkan di atasnya—sekedarnya untuk menandai saja. Tapi seiring berkembangnya tren kopi, 'tanda' untuk memarkahi espresso ini kemudian dibuat dari *foam* susu.

19 ANTOCCINO



• Komposisi

- 1 shot espresso
- 1 shot steamed susu

• Cara

Antoccino adalah satu shot espresso yang ditambahkan *steamed* susu dengan rasio sama, 1:1. Setelah menuangkan espresso, tambahkan susu yang sudah di-*steamed* dengan takaran sama di atasnya. Lalu sajikan di cangkir espresso.



agenciarciwell.tumblr.com

DID YOU
KNOW?

Wiener (*mélange*) adalah kopi khas Jerman yang mirip cappuccino, di Austria kopi jenis ini disebut *Viennese blend*. Bedanya dengan cappuccino, Wiener kadang dibuat dengan espresso yang kadarnya lebih *mild*.

99

China
traditionally
has been a
tea-drinking
country but we
turned them
into coffee
drinkers.

Howard Schultz

20 WIENER



• Komposisi

- 1 shot espresso (biasanya disajikan dalam cup berukuran besar)
- $\frac{1}{2}$ susu yang kadarnya creamy
- Froth susu (sebagai topping)

• Cara

Tuang espresso ke cangkir, *steam* susu lalu masukkan ke cangkir berisi espresso. Tambahkan *frothed* susu di atasnya sebagai *topping*. (Atau bisa juga dibubuhkan bubuk *cocoa* jika suka).



<http://farms.buoninafire.com/>



21 GIBRALTAR



www.flickr.com/photos/riss-entiquez

• Komposisi

2 oz (atau 59 ml) espresso
1-2 oz (29-59 ml) susu.

• Cara

Panaskan espresso dalam tekanan tinggi, tuangkan langsung ke dalam cangkir. Steam susu, tuangkan ke dalam espresso. Sajikan dalam gelas Gibraltar.

99

One more cup
of coffee for
the road

Bob Dylan

DID YOU KNOW?



Gibraltar adalah salah satu ramuan kopi khas Amerika, komposisinya sedikit mirip dengan Cortado, bedanya hanya gelas tempat penyajian saja. (Espresso) Gibraltar berasal dari ide tak sengaja para barista Blue Bottle di San Fransisco. Konon para barista Blue Bottle suka membuat espresso di sela-sela pekerjaan mereka yang sibuk, tapi mereka menambahkan sedikit susu agar espresso tidak terlalu panas dan mereka bisa cepat kembali bekerja. Sesuai namanya, minuman ini pun biasanya disajikan dalam gelas Libbey "Gibraltar" ukuran kecil.



22 BREVE

• Komposisi

1/3 cup espresso
2/3 cup half-and-half cream

• Cara

Caffé Breve, atau sering disebut Breve saja, adalah salah satu variasi latte versi Amerika yang 'bahan dasarnya' sama-sama terbuat dari espresso. Tuangkan espresso sampai 1/3 cangkir, setelahnya masukkan campuran susu dan cream yang sudah di-steamed dengan masing-masing takaran 50:50.



tggrt.film.wordpress.com



23 CAFÉ BOMBÓN



• Komposisi

- ¾ cup espresso
- ¾ cup susu kental (yang dipanaskan)

• Cara

Café Bombón sangat populer di Valencia, Spanyol dan bahkan merupakan salah satu menu yang wajib dicoba jika berkunjung ke sana. Bentuk kopi ini sebenarnya agak-agak mirip dengan kopi susu panas yang juga familiar di beberapa Negara Asia Tenggara. Bagian dasar minuman ini diisi dengan ¾ cangkir susu kental yang sudah dipanaskan. Setelahnya langsung ekstraksikan/tuangkan espresso panas di atasnya. Sajikan.

ESPRESSO



Rok Presso Classic

The ROK espresso maker. The power is in your hands





24 EGG COFFEE



<http://photos.normalnotes.com/>

• Komposisi

- 1 butir telur
- 3 sendok teh bubuk kopi
- 2 sendok teh (36 ml) susu kental manis

• Cara

Seduh kopi dalam Vietnam drip, tuangkan dalam gelas. Pecahkan telur dan ambil hanya kuning telurnya saja. Di gelas terpisah, campurkan kuning telur beserta susu kental manis. Kocok hingga adonan itu membentuk *foam* yang halus dan *frothy*. Tambahkan 1 sendok teh kopi yang sudah diseduh. Kocok lagi. Kemudian tuangkan adonan itu di atas kopi yang sudah diseduh tadi.

DID YOU KNOW?



Satu lagi kopi tradisional khas Vietnam adalah kopi telur, biasanya bubuk kopi yang digunakan untuk membuat kopi ini adalah yang berjenis robusta dan hitam pahit. Seperti halnya kopi-kopi khas Viet Nam lainnya, untuk membuat kopi ini pun juga membutuhkan Vietnam dripper sebagai penyeduhnya.

Cha Phe Sua Nong, Versi panas dari cha phe sua da, komposisinya pun hampir serupa. Hanya saja, cha phe sua nong tidak menambahkan kubus es tapi air panas.

25 CA PHE SUA NONG



• Komposisi

- 17-20 gram bubuk kopi (medium grind)
- 2 sdm susu kental manis (atau sesuai selera)
- Air panas (dengan suhu sekitar 88°C)

• Cara

Tuangkan susu kental manis di gelas—biasanya menggunakan gelas Gibraltar atau yang transparan. Letakkan metal cup Vietnam *dripper* di atas gelas berisi susu tadi, kemudian

masukkan bubuk kopi ke wadah dasar metal cup. Tuangkan air panas sampai batas atas gelas atau hingga kira-kira 45-50 ml. Diamkan hingga seluruh kopi menetes, tambahkan lagi sekitar 20-30 ml air panas lagi sampai gelas penuh. Tunggu beberapa saat sampai seluruh bubuk kopi menetes sepenuhnya. Setelahnya, aduk sampai rata. Sajikan.



www.en.wikipedia.org

26 CA PHE SUA DA

• Komposisi

- 2 sendok (36 ml) susu kental manis
- 2 sendok bubuk kopi (atau sekitar 30 gram)
- Kubus es secukupnya

• Cara

Masukkan susu kental manis ke dalam gelas—umumnya gelas Gibraltar atau yang transparan. Seduh bubuk kopi dalam Vietnam dripper, tuangkan langsung di atas gelas yang sudah diisi susu kental manis. Aduk rata. Masukkan es di dalam gelas berbeda. Tuang kopi plus susu kental manis yang sudah diaduk tadi ke dalam gelas berisi kubus-kubus es. Sajikan.



www.whitetricecup.com

EISKAFFEE



27 CAFÉ AU LAIT

• Komposisi

- 4 sendok makan (atau 56.7 gram) kopi
- 1 cup air
- $\frac{1}{2}$ cup susu
- Gula

• Cara

Seduh kopi. Panaskan susu sampai hampir mendidih. Tuangkan kopi dan susu panas secara bersamaan ke cangkir yang berukuran besar atau mug. Tambahkan gula jika suka untuk menambah rasa manisnya.



www.ustgph.com

DID YOU KNOW?



Cha phe sua da adalah kopi dingin khas Vietnam yang disajikan bersama campuran susu kental manis. Umumnya, kopi cha phe sua da dibuat dengan menyeduh kopinya terlebih dahulu dengan Viet Nam dripper.

99

I gave up coffee. It's almost worse than giving up a lover."

Sandra Bullock

28 KOPI SUSU

• Komposisi

- 1 sdm bubuk kopi
- 3 sdm susu kental
- Gula (sesuai selera)

• Cara

Masukkan bubuk kopi dalam gelas, tambahkan air panas ke dalamnya. Setelahnya masukkan susu kental manis, aduk hingga merata. Jika suka, tambahkan lagi gula sesuai selera.



www.gastroonomyaficionados.files.wordpress.com

DID YOU KNOW?



Di Negara-negara pengguna bahasa Inggris, *white coffee* biasanya digunakan untuk mengacu kopi-kopi hitam yang menambahkan campuran susu, krim, *white chocolate* atau "bahan makanan berwarna putih" apapun ke dalamnya. Perlu diingat, *white coffee* tidak sama dengan *flat white*. Jika *flat white* hanya menggunakan susu yang dipanaskan sebagai campuran, maka *white coffee* bisa menggunakan campuran apa saja selama ramuan itu berwarna putih. Di Libanon, *white coffee* umumnya menggunakan campuran *mazaher* atau air bunga jeruk.

<http://papipunch.com.my>



29 WHITE COFFEE

• Komposisi

- $\frac{1}{2}$ cangkir half-and-half (setengah krim setengah susu)
- 2 cangkir kopi panas
- 85 gram white chocolate (jika suka)

• Cara

Campurkan white chocolate dan half-and-half, panaskan dalam api rendah. Aduk perlahan hingga coklat mencair. (Jika tidak suka *white chocolate*, bisa memanaskan half-and-half saja). Seduh kopi dengan air panas. Tuangkan kopi ke dalam campuran half-and-half (plus *white chocolate*) yang sudah dipanaskan tadi. Sajikan.

DID YOU KNOW?



Orang Inggris terkenal perfeksionis dan 'cerewet' untuk urusan makanan atau minuman yang mereka pesan. Termasuk kopi. Meskipun komposisinya sama-sama terdiri dari kopi plus susu, tapi istilah *white coffee* di Inggris tidak sama dengan *white coffee* di kebanyakan Negara, juga tidak sama dengan *café au lait* di Perancis. Jika *café au lait* menggunakan susu yang dipanaskan atau di-steam, maka *white coffee* di Inggris menggunakan susu dengan suhu ruang. Lebih jauh, *white coffee* sendiri sudah merupakan istilah lazim di wilayah New England. Artinya, orang-orang di sana biasanya memesan kopi dengan sebutan '*white coffee*' ketimbang 'coffee'.



30 WHITE COFFEE (INGGRIS)

• Komposisi

4 sendok makan (atau 56.7 gram) kopi
½ cup susu (dengan suhu ruang)

• Cara

Seduh kopi dengan air panas. Tuangkan kopi dan susu secara bersamaan. (Perlu diingat, campuran susu yang digunakan untuk *white coffee* khas Inggris ini bukan susu yang di-steam, di-froth atau dipanaskan, melainkan susu dengan suhu biasa). Tambahkan sedikit air jika suka. Aduk rata selama beberapa detik. Sajikan.



www.kinarina.jp

Cafflano
ALL IN ONE COFFEEMAKER





KATEGORI.

Kopi / Espresso
+ *Whipped Cream*



31 VIENNA COFFEE



• Komposisi

- 3 single shots (90 ml) kopi/ espresso panas
- $\frac{1}{2}$ cup air mendidih
- $\frac{1}{2}$ cup whipped cream
- $\frac{1}{2}$ sendok teh bubuk cocoa atau cinnamon

• Cara

Tuangkan espresso atau kopi langsung ke dalam cangkir. (Jika tidak punya mesin espresso,

bisa dengan cara memasukkan bubuk kopi lalu menuangkan air mendidih ke atasnya—hampir mirip dengan membuat kopi tubruk). Tambahkan *whipped cream* di atasnya. Percikkan bubuk *cocoa*/cinnamon di atas *whipped cream*. Sajikan.



www.jatired.com

DID YOU KNOW?



Espresso con panna berarti 'espresso dengan krim' dalam bahasa Italia. Kopi dengan whipped cream ini memiliki banyak nama di berbagai Negara. Di Amerika, ia disebut *café Vienne* sedangkan di Perancis dan Inggris ia dipanggil *café Viennois*. Cangkir tempat menyajikan espresso con panna ini pun berbeda-beda di tiap Negara. Di Prague (Republik Ceko) kopi ini biasa disajikan dalam gelas demitasse sementara di Inggris, espresso con panna umumnya disajikan dalam cangkir kopi biasa.



32 ESPRESSO CON PANNA

• Komposisi

- 2 oz espresso (59 ml)
- $\frac{1}{2}$ sendok teh gula
- 2 sendok teh whipped cream

• Cara

Tuangkan espresso panas ke dalam cangkir. Tambahkan gula, aduk hingga rata. Setelahnya, tambahkan *whipped cream* di atasnya. *Done!* Espresso con panna pun siap dinikmati.



www.flickr.com/photos/fruchambou

33 ITALIAN DELIGHT ESPRESSO

• Komposisi

2-4 oz (60-113 ml) espresso
panas atau kopi dengan
rasa yang strong
 $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ oz (7-15 ml) amaretto
atau sirup rasa almond
 $\frac{1}{4}$ - 1 oz (15-30 ml) sambuca
(optional)
Whipped cream

• Cara

Tuangkan amaretto
atau sirup rasa almond
ke dalam mug kaca.
Setelahnya tambahkan
espresso segar yang baru
diseduh (bersama dengan
sambuca jika ingin).
Sempurnakan dengan
whipped cream di atasnya.
Salute!



www.gastronomyfictionalcoffee.wordpress.com

99

**Warning: Coffee
has given me
unrealistic
expectations of
productivity.”**

Unknown

34 ESPRESSO WHIPPED CREAM

• Komposisi

1 cup heavy whipped
cream
1 sendok teh bubuk
espresso
1 sendok teh ekstrak
vanilla
3 sendok makan gula
merah

• Cara

Tuangkan *heavy whipped
cream* ke dalam wadah.
Masukkan bubuk kopi
espresso, ekstrak vanilla

dan gula merah. Aduk
hingga rata dan semua
komposisi menyatu
seutuhnya. Masukkan ke
dalam lemari pendingin.
Done, espresso whipped
cream ini pun bisa
langsung disajikan atau
disajikan sebagai topping
di atas espresso cold brew.



www.yelp.com



Espresso + Kopi



35 RED EYE



• **Komposisi**

- 1 cup kopi
- 1 shot espresso

• **Cara**

Seduh kopi langsung ke dalam cangkir. Setelahnya tuang satu shot espresso panas di atasnya. Sajikan.



www.cbf.com.my

99

Money does not grow on trees, coffee does."

Unknown



36 CANADIANO

• **Komposisi**

- 1 shot espresso
- 1 cup kopi

• **Cara**

Tuangkan 1 shot espresso panas terlebih dahulu ke dalam cangkir. Setelah itu baru masukkan 1 cup kopi di atasnya. *Done*.



www.agungmarwahq.com

DID YOU KNOW?



Red eye adalah campuran antara espresso dan kopi. Minuman jenis ini seringkali dibuat untuk menaikkan intensitas rasa dan/atau kadar kafeinnya. Konon nama "red eye" datang dari 'kebiasaan' orang-orang sibuk Amerika yang membutuhkan semacam asupan tambahan untuk membuat mereka tetap terjaga semalaman selama penerbangan dari West Coast sampai New York. Tidak tidur semalaman pun membuat mata mereka merah sehingga 'asupan' berbentuk kopi ini kemudian dijuluki demikian: si "red eye". Selain red eye, kopi jenis ini juga sering disebut Shot-in-the-Dark atau Pile Driver.

DID YOU KNOW?



Canadiano adalah kebalikan dari red eye. Dua jenis kopi ini hampir mirip dengan kasusnya 'Americano-Long Black'.

Jika red eye dicampurkan hanya dengan 1 shot espresso saja, maka black eye dicampurkan dengan 2 shots atau lebih espresso. Dengan kata lain, kadarnya lebih strong.



37 BLACK EYE

• Komposisi

2 shots espresso (atau lebih)
1 cup kopi

• Cara

Seduh kopi ke dalam cangkir. Lalu tuang dua shots espresso panas di atasnya. (Banyaknya shots espresso yang akan dituang kembali ke selera masing-masing).

www.placohub.co



99

Coffee smells like
freshly ground heaven”

Jessi Lane Adams



BIALETTI

enduring quality & design

produces a rich, authentic espresso in just minutes.



38 BLACK TIE



• Komposisi

- 1 cangkir black tea
- Air bunga jeruk
- Bunga lawang
- Tamarind (asam jawa) yang sudah dilumatkan
- ½ cup gula
- 1 sdm susu kental atau cream (sesuai selera)
- 2 shots espresso atau kopi dengan rasa cukup strong



www.pinterest.com

• Cara

Buat/panaskan teh terlebih dahulu dengan mencampurkan black tea, air bunga jeruk, bunga lawang dan *tamarind*. Lalu dinginkan. Didihkan 4 cangkir air, masukkan teh yang sudah dibuat tadi ke dalam cangkir yang berisi gula, lalu aduk rata selama 3 menit. Biarkan teh terendam selama setengah jam. Buat espresso, *double shots* untuk masing-masing cangkir *black tea*. Tuang teh tadi ke dalam gelas berisi es dan tuangkan *double shots* espresso di atasnya. Sempurnakan lapisan atasnya dengan atau susu kental, tuangkan secara perlahan agar layer-nya bisa terbentuk dengan *creamy*. Sajikan.

99

I can't sit around having coffee. I have all these appointments, and a lot of my friends sit around having coffee talking about the jobs they didn't get."

Eva Marie Saint

HARIO TEA DRIPPER TDR 80B

A stylish tea dripper full of features for serving delicious tea
The glass bowl clearly shows the movement of leaves.



39 CHAI LATTE



• Komposisi

- 1 kantong teh Chai tea (atau black tea jika tidak ada)
- $\frac{1}{2}$ cangkir air panas/mendidih
- $\frac{1}{2}$ cangkir espresso atau kopi strong/dark roasted
- $\frac{1}{3}$ cangkir susu
- Kayu manis
- Gula (untuk memberi rasa)

• Cara

Seduh teh dengan air panas, jika menggunakan teh instan segera singkirkan kantong tehnya setelah diseduh. Tuangkan espresso/kopi setelahnya. Frothing susu—jika tidak

punya alat frothing susu, bisa dengan memasukkan susu ke toples atau wadah plastik yang memiliki penutup. Guncangkan sampai berbusa, buka penutupnya lalu panaskan dalam microwave selama 30 detik. Tuangkan susu, tahan busanya dengan memakai sendok, lalu sendok busanya di atas minuman. Tambahkan sedikit gula jika suka. Sebagai sentuhan akhir, per manis tampilannya dengan meletakkan kayu manis di pinggir gelas.



<http://thesupply.net/>



40 YUANYANG

• Komposisi

- 3 cangkir air
- $\frac{1}{2}$ cangkir daun black tea (atau 6 kantong black tea jika dalam teh kemasan)
- 12 oz (354 ml) susu kental
- Gula (sesuai selera)
- 3 shots espresso atau kopi bercita rasa strong/dark roasted

• Cara

Rebus daun teh hitam selama 3 menit—atau panaskan jika menggunakan teh kemasan. Masukkan susu, aduk dan didihkan selama 3 menit lagi. Tuang espresso atau kopi bercita rasa kuat di atasnya. Sajikan dalam gelas. Minuman yuanyang ini juga bisa ditambahkan dengan es jika suka.



www.thinkingcoffee.wordpress.com

DID YOU KNOW?



Yuanyang yang juga sering disebut Ying Yong ini merupakan minuman populer di Hong Kong, terbuat dari campuran kopi dan the susu khas Hong Kong. Awalnya minuman ini hanya disajikan di dai pai dangs (semacam food court kaki lima) dan cha chaan tengs (café), tapi sekarang minuman ini sudah bisa dipesan di berbagai macam restoran. Nama yuanyang sendiri mengacu kepada bebek tomandarin, sebuah simbol cinta dalam kebudayaan Chinese. Yuanyang juga sering dianggap sebagai konotasi pasangan laki-laki dan perempuan yang saling melengkapi, sebagaimana yin and yang.





41 LIQUEUR COFFEE



www.hausaufhaus.com

• Komposisi

- 4 cups gula putih
- 4 cups air
- $\frac{1}{2}$ cup bubuk kopi
- 2 sdm ekstrak vanilla
- 4 cups vodka

• Cara

Campurkan gula dan air, lalu dididihkan di atas api dengan tekanan sedang. Setelah mendidih, kecilkan apinya dan biarkan begitu selama 10 menit. Matikan api, masukkan bubuk kopi, lalu dinginkan.

Ketika dingin, masukkan ekstrak vanilla dan vodka. Aduk rata secara perlahan. Tuangkan ke dalam wadah gelas atau botol yang bersih. Jika memasukkannya dalam botol, jangan lupa ditutup erat dan disimpan di tempat sejuk.

DID YOU KNOW?



Liqueur coffee adalah kopi yang diseduh biasanya bersama dengan 25 ml shot liqueur, kopi ini umumnya disajikan dalam gelas liqueur yang bersih, transparan dan telah dipanaskan terlebih dahulu. Sesuai dengan jenis liqueur yang beragam, kopi ini pun tidak memiliki satu patokan resmi dengan jenis liqueur apa ia harus dicampurkan. Ada yang mencampurkan dengan vodka, rum atau brandy dan ia tetap dinamakan liqueur coffee.

42 IRISH COFFEE



• Komposisi

- 1 cup kopi panas
- 1 sdm gula merah
- 1 jigger (1 $\frac{1}{2}$ oz atau 3 sdm) whiskey
- Whipped cream

• Cara

Tuangkan air panas terlebih dahulu ke dalam mug untuk memanaskannya. Tuangkan

kopi panas ke dalam mug yang sudah dihangatkan tadi sampai terisi $\frac{1}{2}$ penuh. Tambahkan gula merah dan aduk sampai benar-benar larut. Setelahnya campurkan dengan whiskey Irlandia (atau whiskey biasa kalau tidak ada). Sebagai sentuhan akhir, bubuhkan *whipped cream* di atasnya. Sajikan panas.



http://lunatic.blogspot.co.id

43 RÜDESHEIMER KAFFEE



• Komposisi

- 40 ml Asbach Uralt
- 3 cubes gula
- 1 cup kopi
- Whipped cream
- Coklat serut

• Cara

Masukkan 3 cubes gula di dalam gelas atau cangkir Rudesheim, tuangkan Asbach Uralt se telahnya. Dengan sendok bertangkai panjang, aduk hingga brandy dan gula benar-benar larut sepenuhnya.

Diamkan selama 1 menit. Lalu tuangkan kopi panas (yang baru diseduh) sampai terisi kira-kira 2 cm di bawah tepi cangkir. Bubuhkan dengan *whipped cream* yang dimaniskan dengan gula vanilla dan percikkan dengan serpihan *dark chocolate* sebagai pemanis. Sajikan.



<http://www.kaffeeblog.de>

© Mante



44 PHARISÄER COFFEE

• Komposisi

- 2-4 oz kopi dengan rasa strong
- 1 jigger (1 ½ oz atau sekitar 40 ml) rum
- Whipped cream
- Sugar cubes

• Cara

Tuangkan kopi panas ke dalam cangkir, masukkan gula (jika ingin) untuk memaniskan sedikit rasanya. Lalu masukkan rum. Tambahkan *whipped cream* di atasnya. Sajikan. (Konon, menurut aturan tradisionalnya, kita tidak boleh mengaduk kopi ini ketika disajikan, tapi menyesapnya sedikit demi sedikit melalui *whipped cream*. Jika mengaduk, maka kita harus membeli lagi kopi ini).



www.bigbudda.me

DID YOU KNOW?



Rüdesheimer Kaffee, kopi ini ditemukan oleh chef asal Jerman, Hans Karl Adam, di tahun 1957 dan menjadi salah satu minuman paling populer di banyak coffee house Jerman sejak itu. Rüdesheimer Kaffee umumnya disajikan dalam cangkir kopi khusus Rudesheim dan menggunakan Asbach Uralt, yaitu brandy khas Jerman.

Pharisäer adalah minuman kopi beralkohol yang populer di distrik Nordfriesland, Jerman. Biasanya kopi ini terdiri dari satu mug kopi hitam dengan campuran rum dan dihiasi dengan whipped cream

DID YOU KNOW?



Carajillo adalah minuman khas Spanyol yang mengombinasikan kopi dengan brandy atau rum. Kombinasi kopi dengan rum ini konon bisa menstimulasi seseorang sehingga lebih berani. Tak heran jika minuman ini pun dinamakan dengan corajillo—atau courage dalam bahasa Inggris—dan belakangan lebih sering disebut carajillo.

Caffè coretto adalah semacam versi carajillo-nya Italia. Kopi ini juga sering disebut espresso coretto, yang bisa diartikan sebagai 'corrected' coffee. Campuran utama kopi ini umumnya adalah grappa, yaitu pomace brandy khas Italia yang terbuat dari anggur. Tapi caffè coretto kadang juga memakai sambuca atau brandy saja. Kopi/espresso plus grappa ini bisa menghadirkan kekayaan karakter dari espresso sekaligus citarasa khas grappa.

45 CARAJILLO



• Komposisi

$\frac{1}{2}$ cup espresso atau kopi bercitarasa strong
1 $\frac{1}{2}$ - 2 oz brandy atau rum
Ice cubes

• Cara

Dalam gelas kaca transparan, masukkan es sesuai selera. Tuangkan 1 $\frac{1}{2}$ - 2 oz brandy atau rum ke atasnya. Lalu masukkan espresso secara perlahan untuk membuatnya terlihat berlayer. Sajikan.



www.lipulic.com

46 ELECTRIC ESPRESSO



• Komposisi

$\frac{1}{2}$ oz (15 ml) dark crème de cacao liqueur
 $\frac{1}{2}$ oz (15 ml) white crème de cacao liqueur
4 oz (113 ml) espresso panas atau kopi bercitarasa strong
Whipped cream

• Cara

Tuangkan semua liqueur ke dalam mug cappuccino. Masukkan espresso panas yang baru diseduh setelahnya. Sebagai sentuhan akhir, tambahkan *whipped cream* di atasnya.



www.neutdoud.com

DID YOU KNOW?



Di pertengahan abad ke-18, Frederick the Great—pemimpin Kerajaan Prussia (Jerman dahulu kala)—konon memiliki kebiasaan tak lazim, yaitu merebus/menyeduh kopinya bukan dengan air tapi dengan champagne.

Beberapa variasi nama dan campuran liqueur coffee:

- Brandy coffee (dengan campuran Brandy)
- English coffee (dengan campuran Gin)
- Russian coffee (dengan campuran Vodka)
- Calypso coffee (dengan campuran Tia Maria—dark liqueur asli Jamaica yang diolah dari biji kopi Jamaica. Atau bisa juga dengan campuran Kahlúa dan Rum)
- Priest coffee (dengan campuran Brennivín—liqueur khas Islandia)

www.kalirevels.org



99

Even bad coffee
is better than no
coffee at all.

David Lynch

47 COFFEE CHAMPAGNE

• Komposisi

1 ½ oz (45 ml) espresso
dingin atau kopi
bercitarasa strong
2 ½ oz (75 ml) coffee-
flavored vodka*
Sedikit champagne
1 irisan lemon (untuk
garnish)

• Cara

Sebelumnya, dinginkan gelas martini di dalam lemari pendingin. Tuangkan kopi dan vodka ke dalam gelas martini yang sudah didinginkan tadi. Tuangkan champagne setelahnya. Aduk minuman secara perlahan. Bubuhkan irisan lemon di pinggiran gelas sebagai pemanis.

*Membuat coffee-flavored vodka:

Rendam ½ cup (50 gram) biji kopi di dalam 1 cangkir (250 ml) premium vodka selama 2-3 hari. Setelahnya, saring vodka dan singkirkan biji kopinya. Cara ini bisa membuat vodka menyerap rasa kopi.



48 ESPRESSO MARTINI

• Komposisi

2-4 oz (60-113 ml)
espresso dingin atau kopi
yang diseduh dengan
metode French press
1-2 oz (30-60 ml) vanilla-
flavored vodka
6-8 ice cubes
Sedikit half-and-half

• Cara

Tuangkan semua komposisi bahan dalam shaker khusus martini. Guncangkan dengan cukup kuat selama 15 detik. Tuangkan langsung ke dalam gelas martini yang sudah didinginkan sebelumnya. Sajikan, dan sebaiknya disesap secara perlahan.



www.illutis.com

49 IRISH COFFEE MARTINI



• Komposisi

1 oz (30 ml) espresso dingin
atau kopi bercitarasa strong
1 oz (30 ml) Irish cream
liqueur
½ oz (7 ml) white crème de
menthe liqueur
8 ice cubes
Bubuk espresso, sebagai
garnish

• Cara

Masukkan espresso/kopi, Irish cream, crème de menthe dan es dalam shaker khusus cocktail. Guncangkan. Tuangkan ke dalam gelas khusus martini yang sudah didinginkan. Percikkan dengan bubuk espresso. Sajikan.



www.thingswemake.co.uk

DID YOU KNOW?



Satu lagi kopi tradisional khas Vietnam adalah kopi telur, biasanya bubuk kopi yang digunakan untuk membuat kopi ini adalah yang berjenis robusta dan hitam pahit. Seperti halnya kopi-kopi khas Viet Nam lainnya, untuk membuat kopi ini pun juga membutuhkan Vietnam dripper sebagai penyeduhnya.

Cha Phe Sua Nong, Versi panas dari cha phe sua da, komposisinya pun hampir serupa. Hanya saja, cha phe sua nong tidak menambahkan kubus es tapi air panas.

50 WHITE RUSSIAN ESPRESSO MARTINI

• Komposisi

- 1 ½ oz (45 ml) premium vodka
- 1 ½ oz (45 ml) coffee-flavored liqueur
- 1 ½ oz (45 ml) espresso dingin atau kopi bercitarasa strong
- 3 oz (90 ml) light cream atau half-and-half
- 6 ice cubes

99

One sip of this will bathe drooping spirits in delight beyond the bliss of dreams.”

John Milton

• Cara

Campurkan vodka dan *coffee-flavored-liqueur* dalam shaker khusus cocktail dengan es, guncangkan selama kurang lebih 15 detik. Lalu tuangkan ke dalam gelas martini yang sudah didinginkan. Tuangkan espresso dingin setelahnya, dan jangan lupa bubuhkan light cream atau *half-and-half* di atasnya sebagai pemanis. (Cream ini akan mengalir ke bawah liquor dan memberi sensasi layer yang menarik). Aduk sekali, dan sajikan.



www.ottencoffee.com

51 RUSSIAN ESPRESSO

• Komposisi

- 1 part espresso vodka
- 1 part Kahlúa
- 1 part half-and-half
- Ice cubes

• Cara

Campurkan semua bahan dalam *shaker* khusus cocktail. Guncangkan untuk mengaduk semua bahannya. Di wadah terpisah, masukkan *ice cubes* ke dalam *rock glass*. Tuangkan minuman yang dicampurkan tadi ke dalam *rock glass* berisi es. Sajikan.

1002718496AAM



*Resep diadaptasi oleh Cheri Loughlin

DID YOU KNOW?



White Russian (espresso martini) adalah minuman cocktail manis yang terbuat dari campuran cream, coffee-flavored-liqueur dan vodka yang biasa disajikan dalam rocks glass. Minuman ini ‘mengambil nama’ Russian karena tambahan vodka dalam campurannya. Meski demikian, minuman ini sama sekali tidak terkenal di Rusia!

52 COFFEE SANDS



• Komposisi

- 4 ice cubes
- 2 oz (60 ml) espresso atau kopi bercitarasa strong, dingin
- 1 oz (30 ml) sirup white crème de cacao atau liqueur
- 1 oz (30 ml) sirup kopi atau liqueur
- 1 oz (30 ml) coffee cream liqueur atau half-and-half

• Cara

Masukkan es ke dalam *brandy snifter*. Tuangkan espresso ke dalamnya dan biarkan selama 1 menit. Lalu secara perlahan-lahan, tuangkan sirup dan *liqueur* satu per satu ke dalam gelas—sebaiknya dituangkan dengan cara mengalirkannya melalui balik sendok. Aduk lembut dengan stick pengaduk atau *cocktail straw*. Sajikan



Susan Zanner

99

China traditionally has been a tea-drinking country but we turned them into coffee drinkers.

Howard Schultz

53 VANILLA ESPRESSOTINI



• Komposisi

- 2 oz (60 ml) espresso dingin atau kopi bercitarasa strong
- 1 oz (30 ml) coffee-flavored-liqueur
- 1 oz (30 ml) Irish cream liqueur
- 1 oz (30 ml) vanilla-flavored vodka
- 8 ice cubes
- Bubuk coklat, sebagai garnish

• Cara

Masukkan espresso, *liqueurs*, vodka dan es dalam martini shaker. Guncangkan dengan cukup keras, lalu tuangkan ke dalam gelas martini yang sudah didinginkan sebelumnya. Percikkan dengan bubuk coklat sebagai pemanis. Sajikan.



www.jamesandverett.com



54 ESPRESSO SPRITZER



• Komposisi

1 cup (250 ml) espresso dingin atau kopi bercitarasa strong
6 oz (170 gram) crushed ice
Air mineral berkarbonasi atau air soda

• Cara

Masukkan crushed ice ke dalam gelas panjang yang sudah didinginkan. Tuangkan espresso ke atasnya. Isi sisanya dengan air mineral berkarbonasi. Aduk perlahan untuk mencampurkan. Sajikan.



-FUN FACT-



Konsep kopi dengan soda ini sebenarnya sudah dikenal sejak tahun 1920-an. Di tahun 1996, perusahaan Pepsi mencoba memproduksi minuman soft drink yang disebut dengan "Pepsi Kona".

55 COLA COFFEE



• Komposisi

1 cup (250 ml) espresso dingin atau kopi bercitarasa strong
4 oz (113 ml) cola soft drink
Air mineral berkarbonasi atau air soda
4 ice cubes
1 irisan lemon, untuk garnish

• Cara

Masukkan es ke dalam gelas panjang berukuran 12 oz (340 ml). Tuangkan kopi dan cola ke dalamnya secara bersamaan. Sempurnakan dengan potongan irisan lemon.



DID YOU KNOW?



Sebelum penemuan coke dan Pepsi, adalah hal yang sangat populer di bar-bar Italia dan café Eropa untuk memesan minuman yang terbuat dari kopi dan sparkling water.

99

As long as there was coffee in the world, how bad could things be?

Cassandra Clare

56 SPICED COLA COFFEE



• Komposisi

4 oz (113 ml)
espresso(atau kopi
bercitarasa strong) panas
dan segar
1 batang kayu manis
3 biji kapulaga
2 bunga lawang
1 sendok teh (5 ml)
simple sugar syrup
3-4 ice cubes
3 ½ oz (100 ml) coca cola
soft drink

• Cara

Seduh kopi panas
langsung ke dalam
cangkir atau tempered
glass mug. Masukkan
kayu manis, kapulaga
dan bunga lawang.
Biarkan selama 4 menit
agar kopi menyerap
citarasa masing-masing
bumbu tersebut.
Setelahnya singkirkan
bumbu-bumbu
tadi dari cangkir.
Tambahkan *simple*

sugar syrup, aduk. Lalu
tuangkan kopi ke
dalam cocktail shaker.
Tambahkan es lalu
guncang dengan
cukup kencang
untuk mendinginkan
campurannya.
Setelahnya masukkan
kopi ke dalam gelas
yang bersuhu sangat
dingin. Masukkan cola
sebagai layer atasnya.
Sajikan dengan
straw dan selamat
menikmati.
kopi panas (yang
baru diseduh) sampai
terisi kira-kira 2 cm
di bawah tepi cangkir.
Bubuhkan dengan
whipped cream yang
dimaniskan dengan
gula vanilla dan
percikkan dengan
serpihan *dark chocolate*
sebagai pemanis.
Sajikan.



www.greatperformances.com

KINTO SLOW COFFEE STYLE

*Experience dripping coffee by hand.
It will fulfill your life.*





57 EGGNOG LATTE



• Komposisi

2 shots espresso ATAU ½ cup kopi bercitarasa strong
2/3 cup eggnog
1/3 cup susu
Gula
Whipped cream

• Cara

Tuangkan espresso/
kopi ke dalam mug,
tambahkan eggnog
yang sudah di-steam

dan juga susu. Aduk perlahan untuk mencampurkan. Jika ingin *eggnog latte* lebih manis, boleh tambahkan sedikit gula. Sempurnakan dengan *whipped cream* di atasnya. Percikkan dengan taburan bubuk coklat/pala untuk mempercantik jika mau.



<http://1.kulipost.com/>

DID YOU KNOW?



Black Tie merupakan minuman tradisional khas Thailand yang terdiri dari campuran teh hitam dan espresso plus rempah-rempah dan beberapa tambahan bumbu lain. Beberapa rempah yang biasa dicampurkan dalam minuman ini misalnya black tea, air bunga jeruk, bunga lawang, tamarind (asam jawa) yang sudah dilumatkan dan susu kental atau cream. Komposisinya yang penuh bumbu ini membuatnya terlihat dan terasa begitu eksotis.

58 BLACK FOREST LATTE



• Komposisi

1 ½ oz (45 ml) sirup coklat atau *crème de cacao liqueur*
1 ½ oz (45 ml) sirup rasa raspberry
2 oz (60 ml) espresso atau kopi strong
4-6 oz (113-170 ml) susu yang di-steam
Whipped cream, sebagai garnish

• Cara

Tuangkan sirup coklat dan raspberry ke dalam mug latte berukuran 12 oz (340 ml). masukkan espresso. Isi sisa gelas dengan susu yang sudah di-steam. Aduk sekali, 'angkat' sirup dari dasar gelas. Lapis layer atasnya dengan *whipped cream*. Sajikan.



www.aprilcookbook.weebly.com



59 TOFFEE COFFEE LATTE



<http://www.apic/perspective.com/>

• Komposisi

- ½ oz (7 ml) sirup rasa pisang
- ½ oz (7 ml) sirup rasa hazelnut
- ½ oz (7 ml) sirup caramel
- 2 oz (60 ml) espresso/kopi strong
- 5-6 oz (145-170 ml) susu yang di-steam
- Bubuk hazelnut, sebagai garnish

• Cara

Tuangkan ketiga sirup ke dalam mug latte 12 oz (340 ml). tambahkan espresso kemudian susu yang di-steam. Aduk sekali, 'angkat' sirup dari dasar mug. Percikkan dengan taburan bubuk hazelnut.

DID YOU KNOW?



Caffè macchiato adalah minuman kopi yang dibuat dengan mencampurkan espresso dengan susu. Ada dua jenis macchiato yang biasanya disajikan, yaitu espresso macchiato dan latte macchiato. Espresso macchiato dibuat dengan menambahkan sedikit susu ke dalam segelas espresso. Sedangkan apabila espresso yang ditambahkan ke dalam segelas susu, maka minuman tersebut disebut dengan latte macchiato.



60 LATTE MACCHIATO



vodkaingnks.com

• Komposisi

- 1 shot espresso
- Susu yang sudah di-steam
- Foam susu

• Cara

Isi cangkir dengan susu yang sudah di-steam. Tambahkan beberapa sendok penuh foam atau susu yang sudah di-*froth* ke atasnya. Setelahnya, tuang satu shot espresso di atas foam untuk memarkahi latte. Cara lain, untuk membuat latte macchiato terlihat berlayer adalah dengan menuangkan: susu yang sudah di-*steam*, espresso dan foam secara berurutan.

61 LATTE ALLA ORANGE



• Komposisi

½ oz (15-30 ml) sirup rasa jeruk
1 cengkeh
1 irisan kecil kulit jeruk
½ - 1 oz (15-30) rum
2 oz (60 ml) espresso atau kopi strong
4-6 oz (113-170 ml) susu yang di-steam
Whipped cream, sebagai garnish
Parutan kulit jeruk sebagai garnish

• Cara

Masukkan susu kental manis ke dalam gelas—umumnya gelas Gibraltar atau yang transparan. Seduh bubuk kopi dalam Vietnam *dripper*, tuangkan langsung di atas gelas yang sudah diisi susu kental manis. Aduk rata. Masukkan es di dalam gelas berbeda. Tuang kopi plus susu kental manis yang sudah diaduk tadi ke dalam gelas berisi kubus-kubus es. Sajikan.



www.capturesoflife.com/files.wordpress.com

62 BANANA-LOVERS' LATTE



www.saharika.lifestylejournal.com

• Komposisi

3-4 oz (90-113 ml) espresso atau kopi strong panas
1 oz (30 ml) sirup crème de cacao
1 oz (30 ml) sirup crème de banana
8 oz (250 ml) susu yang di-steam
Irisan daging buah kelapa, sebagai garnish

• Cara

Campurkan espresso dan sirup bersamaan dalam mug latte. Isi sisa mug dengan susu yang di-steam. Bubuhkan irisan daging buah kelapa di atasnya sebagai *garnish*. Sajikan.

99

Once you wake up and smell the coffee, it's hard to go back to sleep.

Fran Drescher



63 "ROLO"-WAY LATTE



<http://img.tumblrhangha.com/>

• Komposisi

3/4 oz (20 ml) sirup
coklat
3/4 oz (20 ml) sirup
caramel
2 oz (60 ml) espresso
panas, atau kopi
bercitarasa strong
4 oz (118 ml) susu yang
di-steam
Whipped cream, sebagai
garnish
Bubuk cocoa, sebagai
garnish

• Cara

Tuangkan sirup ke dalam mug cappuccino. Tambahkan espresso panas. Aduk sekali. Tuangkan susu ke dalam campuran espresso tadi. Bubuhkan sesendok *whipped cream* di atasnya. Lumeri *whipped cream* dengan sirup caramel dan sirup coklat lagi. Taburkan bubuk *cocoa*. Sajikan.

64 SCIAMPAGNA LATTE



• Komposisi

3 oz (90 ml) espresso / kopi strong panas
6 oz (170 ml) susu yang di-steam
Bubuk cocoa semisweet, untuk garnish
Atau, bubuk kayu manis, untuk garnish

• Cara

Tuangkan espresso ke dalam gelas champagne. Secara perlahan, tuangkan susu yang di-steam ke dalam kopi, jika bisa hingga membentuk 'hati'. Sajikan.

Note. Jika tidak punya skill 'latte art', Anda bisa membubuhkan bubuk cocoa di atasnya dengan menggunakan stencil. Latte yang disajikan dalam gelas *champagne*, tanpa diragukan, akan menarik perhatian banyak orang. lemon disajikan bersama espresso, biasanya diletakkan di bibir cangkir. Kandungan citrus dari potongan lemon ini dipercaya bisa semakin menguatkan karakter espresso semakin kuat.



www.pinterest.com



65 VANILLA FUDGE LATTE

• Komposisi

- ½ oz (15 ml) sirup coklat putih/white chocolate
- ½ oz (7 ml) sirup coklat
- ½ oz (7 ml) sirup rasa hazelnut
- 1 ½ oz (45 ml) espresso atau kopi bercitarasa strong
- 4 oz (113 ml) susu yang di-steam
- Whipped cream, untuk garnish
- Chopped nuts (kacang cincang), untuk garnish

• Cara

Tuangkan sirup ke dalam cangkir mug yang sudah dipanaskan. Tambahkan espresso dan susu yang di-steam setelahnya. Aduk rata. Bubuhkan dengan *whipped cream* dan *chopped nuts*.

99

If this is coffee,
please bring me
some tea; but
if this is tea,
please bring me
some coffee.

Abraham Lincoln

66 DUTCH MOCHA MINT LATTE



• Komposisi

- 1 ½ oz (50 ml) sirup coklat
- ½ oz (15 ml) sirup crème de menthe
- ½ oz (15 ml) sirup crème de cacao
- 2 oz (60 ml) espresso, atau kopi strong
- 6 oz (170 ml) susu yang di-steam
- Whipped cream, untuk garnish
- Bubuk cocoa, untuk garnish

• Cara

Tuangkan ketiga sirup dan espresso ke dalam mug latte berukuran 12 oz (340 ml). Isi sisa cangkir dengan susu yang di-steam. Aduk sekali, 'angkat' sirup dari dasar mug. Bubuhkan dengan whipped cream. Percikkan dengan taburan bubuk cocoa dan sedikit coklat parut. Sajikan.



99

I like to do weird things in the shower, like drink my coffee, brush my teeth and drink a smoothie. It's good time management.

Michelle Williams

67 PUMP SPICE LATTE



• Komposisi

- 1 shot espresso
- Susu yang sudah di-steam
- Sirup pumpkin 2 pumps
- Sirup vanilla 1 pump
- 1 shot espresso
- Susu yang sudah di-steam
- Sirup pumpkin 2 pumps
- Sirup vanilla 1 pump

• Cara

Tuangkan espresso langsung ke dalam cangkir, setelahnya berturut-turut masukkan susu yang sudah di-steam, sirup pumpkin dan vanilla. Tambahkan *whipped cream* di atasnya, lalu bubuhkan *cinnamon* sebagai sentuhan akhir.



www.deta.ru



68 CRÈME CARAMEL LATTE

• Komposisi

- $\frac{1}{2}$ oz (atau 7 ml) sirup Torani vanilla
- $\frac{1}{2}$ oz (14 ml) sirup Torani caramel
- 29 ml espresso
- Susu yang sudah di-steam

• Cara

Tuang espresso langsung ke dalam cangkir berukuran 12 oz (atau 350 ml), setelahnya masukkan sirup caramel. Tambahkan dengan susu yang sudah di-steam sebagai lapisan atasnya lalu bubuhkan sirup Torani vanilla sebagai *topping*. Sajikan.



www.jansandevretil.com



69 CLASSIC VANILLA LATTE



www.sajata.com

• Komposisi

- 2 shots espresso
- 8 oz (236 ml) susu yang sudah di-steam
- 1 oz (29 ml) sirup vanilla

• Cara

Tuangkan espresso langsung ke dalam cangkir, masukkan susu yang sudah di-steam, lalu tambahkan sirup vanilla. Sajikan.

70 SUGAR-FREE JAVA CHAI LATTE



• Komposisi

- 7 oz (210 ml) susu yang di-steam
- $\frac{1}{2}$ oz (20 ml) premium sugar-free chai tea concentrate
- 2 oz (60 ml) espresso atau kopi hitam
- 1 batang kayu manis
- Bubuk kapulaga atau pala, untuk garnish

• Cara

Steam atau panaskan susu. Tuangkan susu yang sudah di-steam ke dalam mug latte berukuran besar dan tambahkan *chai tea concentrate* plus espresso



www.sandrasnoodling.com

segar ke dalamnya. Setelahnya, aduk dengan batang kayu manis. Taburkan bubuk kapulaga atau bubuk pala sebagai *garnish*.

DID YOU
KNOW?



PROCAFFEINATING

(n.) the tendency to not start anything until you've had a cup of coffee

Coffee is the **2ND** most traded product in the world

Daily consumption of coffee worldwide

1600 MILLION cups a day

DID YOU KNOW?



Marocchino, atau *café marocchino*, adalah minuman yang berasal dari Alessandria, Italia. Disajikan dalam gelas kecil dan biasanya komposisi intinya terdiri dari satu shot espresso, bubuk cocoa dan susu yang di-steam. Di beberapa daerah di utara Italia, kadang minuman ini ditambahkan dengan coklat panas yang kental. Nama Marocchino (atau dalam bahasa Italia disebut *Moroccan*) sendiri diambil dari warnanya—marocchino adalah sebuah jenis bahan kulit berwarna coklat terang yang digunakan di tahun 1930 untuk membuat *hair bands*.



71 MELYA



• Komposisi

- ¼ - 1/3 espresso
- 1 sendok teh madu
- 1 sendok the bubuk cocoa asli (yang tidak dimaniskan)
- Susu yang di-steam
- Cream

• Cara

Seduh espresso. Dalam mug kopi, masukkan 1 sendok teh bubuk cocoa,

celupkan sendok teh ke dalam madu lalu taburkan lelehannya ke dalam mug berisi bubuk cocoa tadi. Seduh kopi langsung ke dalam cangkir, aduk madu dan cocoa sembari kopi diseduh. Tuangkan kopi tadi ke dalam cangkir berisi madu, aduk. Bubuhkan *cream* di atasnya. Sajikan.

72 MAROCCHINO



• Komposisi

- 20-25 ml espresso
- 10-15 ml coklat panas
- 25 ml susu yang di-steam
- Bubuk fat cocoa

• Cara

Tuangkan coklat panas yang kental ke dalam cangkir. Seduh espresso, lalu tuangkan langsung ke dalam cangkir berisi coklat panas tadi. Tambahkan susu yang sudah di-steam ke atas minuman. Percikkan dengan bubuk cocoa, tambahkan dengan *cream* jika suka. Sajikan.



73 TURTLE MOCHACCINO



• Komposisi

2 oz (60 ml) espresso panas,
atau kopi bercitarasa kuat
1 oz (30 ml) sirup caramel
1 oz (30 ml) sirup rasa
hazelnut
1 oz (30 ml) sirup coklat
6 oz (170 ml) susu yang di-
steam

• Cara

Tuang dan campurkan espresso dan semua sirup ke dalam mug latte berukuran 12 oz (340 ml) atau gelas panjang. Isi sisa gelas dengan susu yang di-steam. Aduk dan sajikan.

Note. Seperti namanya, maka minuman ini pun sebaiknya diseduh dan dinikmati secara perlahan... seperti turtle.



www.gherbookcafe.com

DID YOU KNOW?



Di Spanyol, café con miel umumnya disajikan setelah makan malam. Café con miel sendiri merupakan kombinasi kopi dan madu (dalam bahasa Spanyol café con miel berarti 'coffee with milk'). Meski demikian, Anda juga bisa memvariasikan lagi menu ini dengan kombinasi atau tambahan bumbu lainnya.

74 CAFÉ CON MIEL



• Komposisi

2 cangkir kopi
½ cangkir susu
4 sendok makan madu
1/8 sendok teh ekstrak vanilla
1/8 sendok teh bubuk kayu manis
Pala

• Cara

Campurkan semua bahan, lalu panaskan dalam api rendah—cukup membuat semua komposisi hangat saja. Jangan sampai mendidih. Aduk rata untuk meleburkan madu. Tuangkan ke dalam mug yang sudah dipanaskan terlebih dahulu. Sajikan.



www.tastecoffee.com

DID YOU KNOW?



Seperti *café latte*, *Café Mocha* juga terdiri dari komposisi *espresso* dan susu panas tapi dengan tambahan coklat. Biasanya coklat yang digunakan adalah dari bubuk *cocoa* yang manis meski di beberapa variasi lain, banyak juga yang menggunakan sirup coklat. *Mocha* bisa mengandung *dark chocolate* atau *milk chocolate*.

www.jarofunda.com



75 CAFÉ MOCHA

• Komposisi

- 8 oz (240 ml) *espresso* atau kopi bercitarasa strong
- 2 sdm hot chocolate
- $\frac{1}{2}$ cangkir susu yang di-frothing
- Whipped cream, untuk garnish
- Bubuk *cocoa*, untuk garnish

• Cara

Masukkan kopi dan hot chocolate ke dalam mug berukuran besar, aduk rata. Panaskan susu dan frothing. Tuangkan susu yang sudah di-froth tadi ke atasnya. Bubuhkan *whipped cream* di atasnya. Untuk menyempurnakan, taburkan bubuk *cocoa* sebagai sentuhan akhir. Sajikan.

76 CAFÉ DE OLLA



• Komposisi

- 6 cups air
- $\frac{2}{3}$ cup, atau 2 oz, atau 60 ml bubuk kopi (medium course)
- 1 batang kayu manis
- 4 sdm brown sugar (gula merah)

• Cara

Panaskan air sampai mendidih. Ketika mendidih, masukkan bubuk kopi, cinnamon dan gula. Panaskan selama kira-kira 30 detik. Aduk rata, lalu sajikan dalam mug.



www.dulceval.com.mx

DID YOU KNOW?



Café de Olla, atau yang sering juga disebut *pot coffee* merupakan cara tradisional untuk membuat kopi khas Meksiko. Minuman ini umumnya disajikan dalam cerek tanah liat bergaya Timur, beberapa cereknya dibuat oleh artisan. Rasanya yang istimewa berasal dari kayu manis dan *piloncillo* (gula tebu padat khas Amerika Latin).



77 MILLIONAIRE'S MOCHACCINO

• Komposisi

- $\frac{1}{2}$ oz (15 ml) sirup rasa orange
- $\frac{1}{2}$ oz (15 ml) coffee-flavored syrup
- 2-4 oz (60-113 ml) espresso panas atau kopi bercitarasa strong
- 4 oz (113 ml) susu yang di-froth atau di-steam
- Whipped cream, untuk garnish
- Biji kopi, untuk garnish

• Cara

Campurkan sirup ke dalam mug cappuccino. Tambahkan espresso setelahnya. Masukkan susu yang di-steam atau di-froth sebagai campuran akhir. Untuk sentuhan akhir, sendokkan atau bubuhkan *whipped cream* di atasnya, taburkan beberapa biji kopi sebagai pemanis.



www.thedailymeal.com

78 AMARETTO MOCHACCINO



• Komposisi

- 1-2 oz (30-60 ml) sirup rasa coklat
- 4-5 oz (113-145 ml) susu yang di-steam
- 2 oz (15 ml) espresso panas atau kopi bercitarasa strong
- $\frac{1}{2}$ oz (15 ml) sirup rasa almond
- Whipped cream, untuk garnish
- Chocolate sauce, untuk garnish

• Cara

Tuangkan sirup coklat dan susu yang di-steam ke dalam mug cappuccino berukuran 12 oz (340 ml), mug *tempered glass*, lalu *froth* untuk mencampurkan kedua bahan. Lalu secara perlahan



www.gettheconcept.com

tambahkan espresso dan sirup rasa almond ke dalam susu coklat yang sudah di-froth tadi. Bubuhkan *whipped cream* di atasnya. Lumerkan *chocolate sauce* untuk menyempurnakan. Sajikan.

99

I like cappuccino, actually. But even a bad cup of coffee is better than no coffee at all.

David Lynch



79 BROWN COW CAPPUCCINO

www.lovedfoodat.com



• Komposisi

- 3 oz (90 ml) susu yang di-steam
- 3 oz (90 ml) susu yang di-froth
- 2 oz (60 ml) espresso panas atau kopi bercitarasa strong
- $\frac{1}{4}$ - 1 oz (15-30 ml) B-52 syrup
- $\frac{1}{4}$ - 1 oz (15-30 ml) white chocolate syrup

• Cara

Tuangkan susu yang di-steam ke dalam mug kaca berukuran 12 oz (340 ml). Sendokkan susu yang di-froth ke atas susu yang di-steam tadi. Masukkan espresso panas dan semua sirup secara perlahan—atau dengan memiringkan mug. Sajikan panas.

DID YOU KNOW?



Hawaii adalah satu-satunya state Amerika yang bisa ditanami kopi. Kopi Kona adalah kontribusi Amerika untuk meramaikan dunia perkopian di dunia. Kopi jenis ini tumbuh dengan sangat baik di wilayah yang sejajar ekuator bumi yang memang dikenal memiliki iklim sangat baik untuk kopi. Dan Hawaii adalah salah satu wilayah yang berada di garis itu, menjadikannya sebagai tempat ideal untuk memanen biji kopi.

80 MINT CAPPUCCINO



• Komposisi

- 1 oz (30 ml) sirup crème de cacao
- 1 oz (30 ml) sirup crème de menthe
- 2-4 oz (60-113 ml) espresso panas atau kopi bercitarasa strong
- Chocolate curls, untuk garnish
- Chocolate-mint candy wafers, untuk disajikan

• Cara

Masukkan dan campurkan semua sirup dan espresso di dalam mug cappuccino, aduk rata. Hias dengan coklat serut (chocolate curls), tambahkan chocolate-mint candy wafers di sisinya untuk menyempurnakan keseluruhan komposisi. Sajikan.



www.studentergyg

81 CAFÉ CON LECHE



memisahkan kopi dengan ampas. Panaskan susu di dalam saucepan, tambahkan batang kayu manis. Sambil menunggu mendidih, aduk dengan perlahan. Setelahnya, singkirkan batang kayu manis tadi. Masukkan kopi ke dalam campuran susu, aduk. Lalu bagi rata ke 4 cangkir, tambahkan batang kayu manis baru di dalam masing-masing cup. Tambahkan gula jika suka.

Note. Café con Leche merupakan salah satu cara paling populer di Meksiko dan Spanyol untuk menyajikan kopi.

• Komposisi*

2/3 cup (170 ml) bubuk kopi segar
2 cups (250 ml) air mendidih
2 cups (250 ml) susu
4 batang kayu manis
Gula

*Untuk 4 cups

• Cara

Masukkan bubuk kopi ke dalam Frenchpress, tuangkan air mendidih ke dalamnya. Biarkan selama kira-kira 5 menit, atau sampai ampas kopi turun ke dasar French press. Setelahnya tekan untuk

82 FUNKY FRAPPÉTINI



• Komposisi

1 ½ oz (45 ml) espresso
1 oz (30 ml) coffee-flavored syrup
½ oz (15 ml) simple syrup
1 ½ oz (45 ml) vodka
6 ice cubes
Sirup coklat
Bubuk cocoa, untuk garnish

• Cara

Tuangkan sirup coklat ke dalam gelas martini—yang sudah didinginkan sebelumnya—secara spiral. Masukkan ice cubes dalam cocktail shaker. Tuangkan vodka, coffee-flavored syrup, simple syrup, whipped cream dan espresso ke dalam shaker. Guncangkan dalam ritme teratur. Sajikan dalam gelas, jangan lupa garnish dengan bubuk cocoa.



www.mukomakacafe.com



83 GREEK FRAPPE COFFEE

• Komposisi

3-4 sendok teh bubuk kopi instan
2-4 sendok teh gula
2-6 oz (59-177 ml) air
2-6 oz (59-177 ml) susu
Es

• Cara

Campurkan bubuk kopi, gula dan sekitar 50 ml air dalam blender carafe atau shaker. Guncangkan cukup keras agar bahannya menyatu dan berbusa. Di dalam tumbler terpisah, masukkan es sampai memenuhi kira-kira 2/3 wadah. Tuangkan kopi yang sudah dicampurkan



www.junioradlight.com

tadi ke dalam tumbler. Tambahkan air lagi dan/atau susu jika suka. Sajikan dan nikmati.

DID YOU KNOW?



Rumornya, Greek frappe ditemukan pertama kali di tahun 1957 di event tahunan Thessaloniki International Fair dimana perwakilan Nestle saat itu tidak bisa menemukan air panas yang diperlukan untuk membuat kopi. Karenanya merek pun menggunakan air dingin. Sejak itu, minuman dingin yang segar dan foamy ini menjadi sangat populer di Yunani, terutama di saat-saat musim panas dimana udara gerah melanda. Meski "berasal" dari Yunani, tapi minuman ini juga sudah mulai menyebar di banyak negara.

84 JAPANESE ICED COFFEE



www.platarest.com

• Komposisi*

KOMPOSISI
4 sendok makan bubuk kopi (medium grind)
230 gram air
8 ice cubes
Gula/cream/susu/sirup caramel (jika suka)

*Untuk 2 cups

• Cara

Panaskan air. Tempatkan kertas filter pada *dripper*. Basahi kertas filter lalu buang air

hasil bilasan. Masukkan batu es pada server atau teko, letakkan *dripper* di atasnya. Masukkan 2 sendok kopi bubuk pada *dripper*. Tuangkan sedikit air dan biarkan selama 30 menit, biarkan kopinya blooming. Lanjutkan menuang air seperti metode *pour over* biasa. Ketika air berhenti menetes, singkirkan *dripper* dari server. Sajikan.

99

Where coffee is served, there is grace and splendor and friendship and happiness.

Sheikh Abd Al-Kadir,

In Praise of Coffee, 1587



85 ESPRESSO ICE

• Komposisi

- ½ cup (125 ml) espresso atau kopi bercitarasa kuat
- 3 cups (675 gram) es yang sudah dihancurkan (crushed ice)
- 3 iris lemon, untuk garnish
- Gula pasir (optional)

• Cara

Campurkan espresso dengan es dalam blender atau shaker sampai benar-benar lumat dan lembut. Jika suka, gosok-gosokkan gelas dengan irisan lemon. Basahi gelas lalu celupkan dalam piring kecil berisi gula—agar tepi gelas menempel sedikit gula. Tuangkan espresso yang sudah di-blend dengan es tadi ke dalam gelas. Sajikan dengan irisan lemon di tepinya, sugar cube dan *straw* jika suka.



www.potb.com

86 ICED MOROCCAN



• Komposisi

- 4 oz (113 ml) kopi (dengan metode Pressed)
- 2 oz (60 ml) sirup Moroccan atau 1 ½ oz sirup rasa cinnamon dan ½ oz sirup rasa hazelnut
- 16 ice cubes
- 4 oz (113 ml) susu
- 4 oz (113 ml) susu coklat
- Bubuk kayu manis, untuk garnish
- Butiran coklat, untuk garnish

• Cara

Masukkan kopi dan sirup ke dalam gelas berukuran 16 oz (500 ml) yang sudah didinginkan dan



www.potb.com

diisi es. Masukkan susu dan susu coklat. *Garnish* dengan taburan bubuk kayu manis dan butiran coklat.



*Resep diambil dari La Prima Tazza, Lawrence, Kansas

87 ICED ALEXANDER MINT

• Komposisi

- 4 oz (113 ml) kopi (dengan metode Pressed)
- 2 oz (60 ml) sirup crème de cacao
- 2 oz (60 gram) crushed ice—es yang sudah dihancurkan
- 4 oz (113 ml) susu
- 4 oz (113 ml) susu coklat
- Pala, untuk garnish
- Butiran coklat, untuk garnish

• Cara

Tuangkan kopi dan sirup crème de cacao ke dalam gelas berukuran 16 oz (500 ml) yang sudah didinginkan dan diisi es. Masukkan susu dan coklat susu. *Garnish* dengan pala dan butiran coklat. Sajikan.

DID YOU KNOW?



Mazagran adalah minuman dingin dan manis khas Algeria. Meski demikian minuman ini juga sangat populer di Portugis dan sering disajikan sebagai minuman musim panas. Di Portugis, Mazagran biasanya disajikan bersama lemon dan rum, sementara di Austria minuman ini sering diseduh bersama es dan rum.

99

A morning without coffee is like sleep.

Unknown

88 MAZAGRAN

• Komposisi

- 1 cup espresso atau black coffee
- $\frac{1}{2}$ cup jus lemon (atau menurut selera)
- Gula pasir
- Es

• Cara

Campurkan kopi dengan jus lemon. Tambahkan gula sesuai selera. Tuangkan ke dalam cangkir. Masukkan es ke dalamnya. Garnish dengan irisan lemon di tepinya. Sajikan.



89 JAVA MOJO

• Komposisi

- Irisan lemon
- 2 sendok teh (6 gram) gula
- 8-10 daun mint
- 2 sendok makan (30 ml) jus lime
- 8 ice cubes
- 1 ½ white rum
- 2 oz (60 ml) espresso atau kopi hitam pahit
- Club soda

• Cara

Dinginkan gelas panjang, lalu gosok-gosokkan dengan potongan irisan lemon. Setelahnya celupkan dalam mangkuk kecil berisi gula

agar tepi gelas lengket dengan gula. Masukkan daun mint segar dan jus lemon di sisa mangkuk yang berisi gula tadi, lumatkan daun mint secara lembut dengan belakang sendok. Setelahnya tuang campuran bahan tadi ke dalam gelas yang sudah disiapkan sebelumnya. Masukkan es ke dalam gelas, lalu sebagai 'lapisan' terakhir, masukkan white rum dan espresso. Isi sisa gelas dengan club soda jika suka, lalu *garnish* dengan irisan *lime* atau sedikit daun mint di tepinya. Sajikan.



www.fancy-edibles.com

90 ICED SOYA-CCINO

• Komposisi

- 8 oz (240 ml) susu kedelai
- 4 kubus es kopi*

• Cara

*Untuk langkah sebelumnya, seduh kopi. Lalu tuangkan kopi cair ke dalam kubus cetakan es, bekukan di dalam *freezer*.

Campurkan susu kedelai dan es kopi beku ke dalam blender. *Blend* sampai keduanya lumat dan halus. Setelahnya tuang campuran tadi ke dalam gelas. Sajikan.

99

He was my
cream, and I
was his coffee
And when
you poured
us together,
it was
something.

Josephine Baker



www.chauwong.net

DID YOU KNOW?



Marocchino, atau *caffe marocchino*, adalah minuman yang berasal dari Alessandria, Italia. Disajikan dalam gelas kecil dan biasanya komposisi intinya terdiri dari satu shot espresso, bubuk cocoa dan susu yang di-steam. Di beberapa daerah di utara Italia, kadang minuman ini ditambahkan dengan coklat panas yang kental. Nama Marocchino (atau dalam bahasa Italia disebut *Moroccan*) sendiri diambil dari warnanya—marocchino adalah sebuah jenis bahan kulit berwarna coklat terang yang digunakan di tahun 1930 untuk membuat hair bands.



*Resep adalah courtesy dari Food Network Magazine

91 AFFOGATO

• Komposisi

2 small scoops (sendok kecil) es krim, boleh rasa vanilla atau coklat
1 shot espresso
Dark chocolate iris
Hazelnut cincang

• Cara

Masukkan dua scoops es krim ke dalam cangkir kopi. Setelahnya, tuangkan satu shot espresso atau kopi bercitarasa strong ke atasnya. Jika suka, tambahkan whipped cream sebagai topping. Lalu bubuhkan dengan irisan dark chocolate dan hazelnut yang sudah dicincang tipis. Sajikan.

92 CAFFE MEDICI

• Komposisi

Doppio (2 shots espresso)
Sirup coklat
Kulit jeruk
Whipped cream

• Cara

Masukkan sirup coklat dan kulit jeruk ke dalam cup espresso. Setelahnya seduh espresso langsung ke dalam cup tadi. Aduk lembut untuk mencampurkan. *Garnish* dengan whipped cream. Sajikan.





93 CAFFE SHAKERATO



www.thefirstyou.com

• Komposisi

2 oz (60 ml) kopi cold brew
1 oz (30 ml) simple syrup*

* Cara membuat simple syrup:

1 cup gula
1 cup air
Campurkan gula dan air dalam jar, tutup lalu guncangkan agar gulanya larut. Simpan dalam lemari pendingin.

• Cara

Masukkan kopi cold brew dan simple syrup ke dalam cocktail shaker. Setelahnya isi dengan es, lalu guncang dengan cukup hebat selama kira-kira 45 detik sampai sisi luar shaker diliputi embun beku. Tuangkan ke dalam tumbler kecil. Sajikan.

94 NITRO COFFEE



• Komposisi

16 oz (500 ml) kopi cold brew
1 shot nitrogen

• Cara

Tuangkan kopi cold brew ke dalam dispenser atau bejana khusus untuk diinfusikan nitrogen. (Sebaiknya dispenser yang berukuran 500 ml). Tutup rapat dispenser. Sisipkan N2O

charger yang sudah berisi nitrogen. Biarkan terinfusi selama beberapa lama—atau sekitar 30-45 menit. (Lamanya proses infusi nitrogen ini kembali ke selera masing-masing). Buka lid/penutup charger, lalu injeksikan kopi yang sudah diinfusi nitrogen tadi ke dalam server kopi.



www.buzzfeed.com

*Resep juga bisa dilihat di sini:
<http://goo.gl/CAs4DU>

95 ZEBRA MOCHA

• Komposisi

- ¼ - 1/3 cup espresso
- 15 ml sirup white chocolate
- 15 ml sirup coklat
- Susu yang di-steam
- Whipped cream, untuk topping
- Parutan coklat, untuk garnish

• Cara

Campurkan espresso segar dan panas yang baru diseduh bersama semua sirup. Setelahnya masukkan susu yang sudah di-steam dan bubuhkan *whipped cream* di atasnya. Taburkan parutan coklat sebagai *garnish*. Sajikan.



www.otten.com

99

One sip of
this will bathe
drooping spirits in
delight beyond the
bliss of dreams.”

John Milton





handpresso[®]

With the Handpresso Pump, you may vary the coffee experience as inspiration and weather dictates.