

- A ? @ 5 A A > > = - 0 = = 0 REVISITED!

@ : 0 4 8 9 ; 8 < 0 = > 2, ' 5 B 2 5 @ 3 2 6 / = 2 0 @ L 2006 - 00:00:00

ЭспрессоКон-Панна
– REVISITED!

 Другое название
этого напитка **Cafe Vienna.**
Существует такое
мнение,, что этот
напиток намного
старше,, чем всем
знаменитые - Латте и
Капучино В
оригинале,, кофе
по-венски
готовился на
основе обычных
взбитых сливок.
Однако,,
относительно
недавно,,
крупнейшая
кофейная
корпорация ввела
напиток Эспрессо
Кон-Панна в свою
кофейную карту с
использованием
сливок из
баллончика,, Это был
прорыв – быстро,,
удобно,, вкусно.
Практически
каждая кофейня в
нашей стране
пользуется
коммерческим
успехом этого
напитка,, Этот факт,,
по сути,, является
ярким примером
правильного
коммерческого
подхода к
составлению

собственной
кофейной карты (viva Starbucks) и,
в то же время,
креативного
подхода к
изобретению
собственных
напитков на основе
эспрессо **Эспрессо**
Кон-Панна очень
прост в
приготовлении –
эспрессо и взбитые
сливки Мы уже
писали и наглядно
показывали
приготовление
этого напитка.
Пришло время
пересмотреть наши
давние взгляды и
начнем мы как вы уже
догадались с
Эспрессо Кон-Панна.
В этой версии мы
предлагаем новую
технику
заполнения чашки
эспрессо взбитыми
сливками тем самым,
усовершенствовав
подачу
эстетичного и
аппетитного
напитка вашим
гостям Для тех кто
увлекается
эспрессо в
домашних условиях -
это отличный
способ побаловать
себя родных и
друзей! Более того,
мы не исключаем что
еще не все любители
кофе обзавелись
домашними

эспрессо машинами.
Поэтому., мы
рекомендуем в
домашних условиях
заменить эспрессо
на кофе заваренный
во френч-прессе и
назовем этот
напиток., к примеру.,
"Венский Кофе".
Сегодня в
приготовлении
напитка мне
помогает Артур
Мартиросян.,
тренинг-менеджер
краснодарской
сети ресторанов
"Любо". Артур., как и все
12 бариста.,
работающие в сети.,
прошли через мои
"кофейные руки".
закончив 12 дневный
курс "молодого
бойца кофейных
плантаций". Что мне
нравиться в этом
напитке? Простота
приготовления и
нет надобности
добавлять сахар.,
даже самым
изрядным
сладкоешкам...хотя...

МИССИЯ CON PANNA

1

image/jpeg 640x480 [main](#)

image/jpeg 640x480 [2](#)

image/jpeg 640x480

Обчыное начало -
шот эспрессо
Тщательно
взбиваем сливки в
баллончике А вот
здесь начинается
фишка - обратите

внимание на
положение носика
баллончика.

[3](#)

image/jpeg 640x480 [4](#)

image/jpeg 640x480 [5](#)

image/jpeg 640x480

Фишка заключается
в том,что бы сливки
легли ровно по
кругу в три слоя Для
этого держим носик
баллончика под
углом и в
зафиксированном
положении.
Начинаем вращать
чашку пальцами и
выкладываем
сливки точно по
стенкам чашки.
Первый круг позади,
заходим на второй.
Заканчиваем
третий круг.

[6](#)

image/jpeg 640x480 [7](#)

image/jpeg 640x480 [8](#)

image/jpeg 640x480

Поднимаем носик и
выкладываем "шапку"
Почти
готово...осталось
только... тертый
шоколад или
какао...эспрессо
кон-панна готов на
все 100!

090;ографии являются собспрокофе.ру

#1085;ие материала только с п

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.71>

! B @ 0 = 8 F 0 5/5

www.prokofe.ru

03; ссылка на источник обя&#