

ICED ESPRESSO WITH RED FRUIT & RASPBERRY FINANCIERS

🕒 20 min. 🍷 Medium



MATERIALS

Mixer
Shaker
Oven
Glass Cappuccino

เครื่องผสม
กระบอกผสมเครื่องดื่ม
เตาอบ
แก้วคาปูชิโน

กาแฟแคปซูล
NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

For The Coffee
Capsules Of Grand Cru *Roma*
or Ristretto Decaffeinato
120 G / 4 Oz Of Well Ripened
Strawberries
60 G / 2 Oz Of Redcurrants
(Or 160 ML Strawberry
Redcurrant Purée)
Teaspoons Sugar
Ice Cubes
For The Raspberry Financiers
100 G / 3.5 Oz Butter
Egg Whites

เริ่มเลย!

- **For the coffee:**
- Blend the fruit in a mixer, adding a little water until you have a sauce consistency, then pass through a fine sieve
- Prepare the Grand Cru in espresso (40 ml / 1
- 5 oz) then pour it into a shaker with the sugar, ice cubes and fruit sauce
- If the shaker is small you can do this in two lots
- Shake vigorously until the ice cubes have melted then pour into the glasses
- **For the raspberry financiers:**
- Heat the oven to 180°C (356°F)
- Melt the butter in a small saucepan until it starts to bubble and brown
- Whisk the egg whites into a foam, add the icing sugar, flour, almonds and honey and mix together
- Pour the mixture into silicon muffin moulds or into paper cups and press 3 or 4 raspberries into each
- Bake for about 15 min, remove from the moulds and leave to cool

สำหรับ coffee:

- บดผลไม้ในเครื่องปั่น, เติมน้ำเล็กน้อย บดจนละเอียด แล้วกรองด้วยตะแกรง
- เตรียมกาแฟแคปซูลในเอสเปรสโซ่ (40 มล. / 1
- 5 ออนซ์) แล้วเทลงไปในกระบอกผสม เติมน้ำตาล, น้ำแข็งและซอสผลไม้ที่เตรียมไว้
- ถ้าส่วนผสมเยอะไปจนกระบอกผสมไม่สามารถทำได้ในครั้งเดียว ให้แบ่งทำสองครั้ง
- เขย่าอย่างสม่ำเสมอจนน้ำแข็งก้อนละลายหมดแล้วเทใส่แก้ว

สำหรับ raspberry financiers:

- เปิดเตาเอาไว้ที่ความร้อน 180°C (356°F)
- ละลายเนยในหม้อใบเล็กจนมันเริ่มจะมีฟองและเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล
- ตีไข่ขาวจนเป็นโฟม, เติมน้ำตาลไอซิ่ง, แป้ง, แอลมอลและน้ำผึ้งแล้วคนให้เข้ากัน
- เทส่วนผสมลงในพิมพ์ฟินชิลิโคนหรือถ้วยกระดาษ แล้วกด 3 หรือ 4 ราสเบอร์รี่ลงในพิมพ์แต่ละอัน

100 G / 3.5 Oz Icing Sugar
40 G / 1.5 Oz Flour
40 G / 1.5 Oz Ground
Almonds
Teaspoon Honey
125 G / 4.5 Oz Raspberries

สำหรับกาแฟ

กาแฟแคปซูล *Roma*
หรือ *Ristretto Decaffeinato*

สตอเบอร์รี่สุก 120 กรัม / 4
ออนซ์

Red Currants (หรือ สตอเบอร์รี่
เบอร์รี่สีแดงป่น 160 มล.) 60 กรัม
/ 2 ออนซ์

น้ำตาลทราย

น้ำแข็งก้อน

สำหรับ Raspberry Financiers

เนย 100 กรัม / 3.5 ออนซ์

ไข่ขาว

น้ำตาลไอซิ่ง 100 กรัม / 3.5
ออนซ์

แป้งอเนกประสงค์ 40 กรัม / 1.5
ออนซ์

แอลมอลป่น 40 กรัม / 1.5 ออนซ์

น้ำผึ้ง 1 ช้อนชา

ราสเบอร์รี่ 125 กรัม / 4.5 ออนซ์

INSPIRATIONS



- งบประมาณ 15 นาที, นำออกจากพิมพ์แล้วทิ้งไว้ให้เย็น