

STARBUCKS COLD DRINKS AT HOME

Ingredients

For the ice latte:

8 teaspoons coffee

8 cups of cold water (for every 1 teaspoon of gro

3/4 cup milk

a little liquid vanilla

For the caramel macchiato:

3/4 cup milk

A little caramel sauce (to taste)

a little liquid vanilla

coffee + cold water

For the strawberry frappuccino:

liquid vanilla drop

A little bit of caramel sauce

300 ml milk

3 tablespoons strawberry sauce

Chantilly cream

For the chocolate frappuccino:

2 teaspoons liquid chocolate (or tablespoon)

a little liquid vanilla

1 cup milk

Chocolate sauce

Chantilly cream

For the caramel frappuccino:

1 cup milk

coffee + cold water

caramel sauce

Chantilly cream

Ice

Ice

Ice

Ice

Ice

Directions

للآيس لاتبه: نضع في وعاء القهوة مع الماء ونخلطهم جيداً حتى الذوبان ثم نضعهم في الثلاجة حتى تبرد ((الكاسة الكبيرة بتأخذ 2 ملعقة صغيرة من القهوة وأنا عندي 4 كاسات يعني بدي 8 ملاعق؛ لكل ملعقة صغيرة = قدر فنجان قهوة من الماء ساخن)، (طبعاً أنا عملت بكاسة حجمها كبير يعني ملعقة ونص والحجم الصغير ملعقة؛ أو عكم تكتروا ماء لأن يتخف الطعمه)، ثم ناتي بكاس ونضع به الحليب ، تلج ، فانيليا سائلة ، قهوة الباردة وبعدها تصبح الآيس لاتبه جاهزة. للكراميل ماكياتو: اولاً ناتي بالحليب ونقسمهم إلى قسمين نضع أول قسم في كأس التقديم والقسم الثاني نضعه في زجاجة ونقوم بخضها لينشكل مع الحليب رغوة كثيفة ثم نضع في كأس التقديم صوص الكراميل ، نكهة الفانيليا السائلة ، تلج ، ثم ننزل عليهم رغوة الحليب والقهوة وللزينة نضع على الوجه صوص الكراميل وبعدها يصح جاهزاً.

للفريز فريتشينو: اولاً نضع الفانيليا ، صوص الكراميل ، حليب ، تلج ونحركهم ونضعهم في محضرة الطعام ونخلطهم ثم ناتي بكاس التقديم ونضع فيه صوص الفريز (او مربى الفريز فيكم تحطوا)، ثم نضع عليهم الخليط وعلى الوجه نضع كريمة شانتيه وصوص الفراولة للزينة وبعدها يصح جاهزاً. للتشوكلت فريتشينو: في كأس نضع الشوكولا ، الفانيليا ، حليب ، تلج ونضعهم في محضرة الطعام ونخلطهم، ثم نضع في ، كأس التقديم صوص الشوكولا ونضع عليهم الخليط و على الوجه نضع كريمة الشانتيه وصوص الشوكولا للزينة وبعدها تصبح تشوكلت فريتشينو جاهزة. للكراميل فريتشينو: نضع في محضرة الطعام الحليب ، تلج ، قهوة مذابة بماء، صوص الكراميل ونخلطهم ثم نضع الخليط في كأس التقديم، ونضع على الوجه كريمة الشانتيه وصوص الكراميل للزينة وبعدها يصح كراميل فريتشينو جاهزاً.

C H E F O M A R

Bon Appetit!