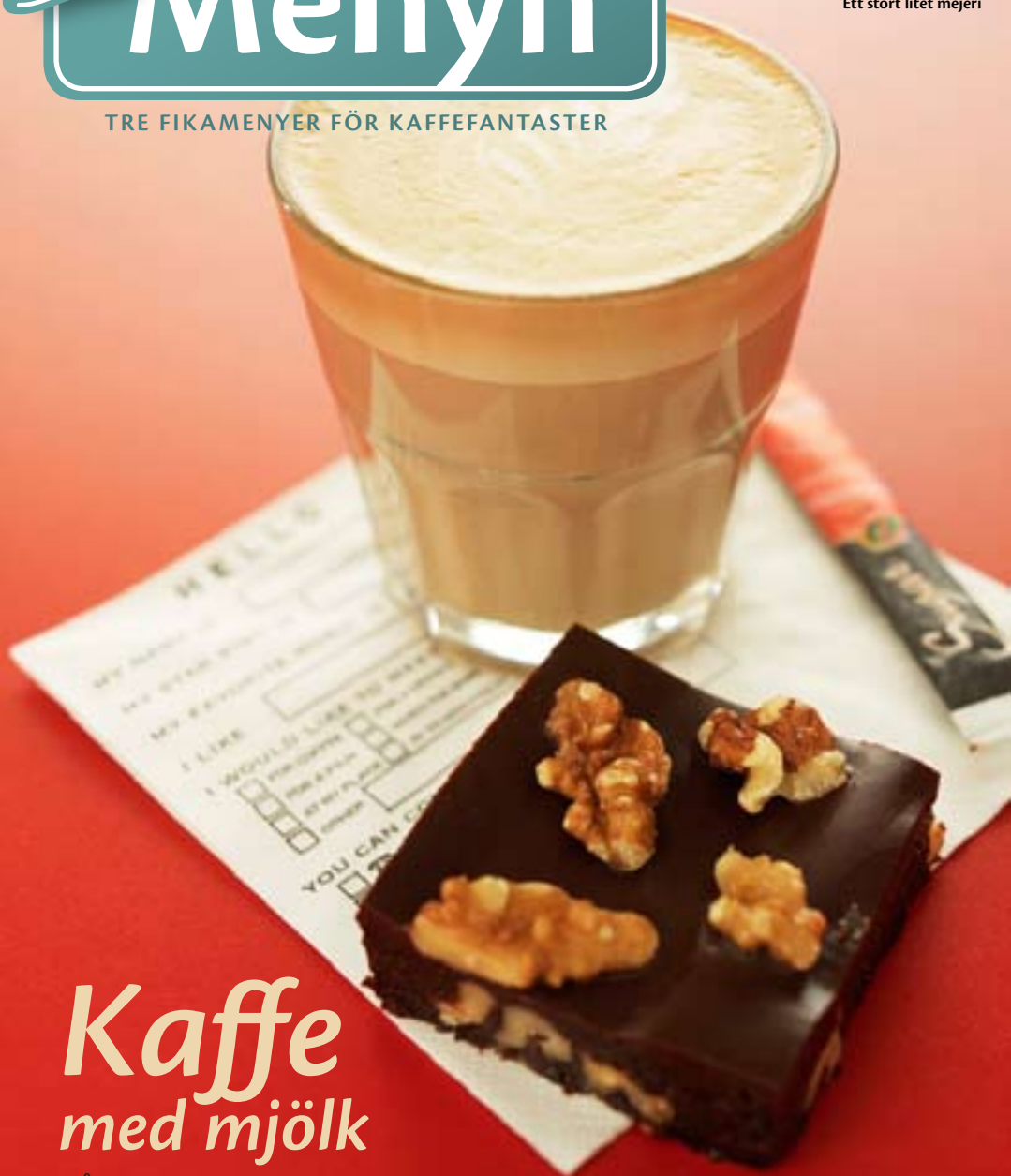


På Menyn

TRE FIKAMENYER FÖR KAFFEFANTASTER



Ett stort litet mejeri



*Kaffe
med mjölk*

PÅ AMERIKANSKA,
FRANSKA OCH ITALIENSKA.



Team Milko är succélaget med enbart kvinnliga kokkar. På meritlistan kan de glänsa med en silvermedalj i OS och ett antal rekryteringar till Svenska Kocklandslaget. Nu kavlar tjejrerna upp ärmarna och satsar på guld i OS 2008.



Ann-Sofie Blomqvist, Sara Sellberg, Lillemor Edlund, Ann-Sofie Nilsson, Kajsa Nilsson, Ulrika Brydning, Mikaela Liljeroth, Anna Johansson

Kock i detta nummer:



Bakom recepten står denna gång Elisabete Johansson, tidigare medlem i Team Milko. Hon var med vid OS 2004 och tog guld i sin kategori. Idag har hon fullt upp med att skriva egna

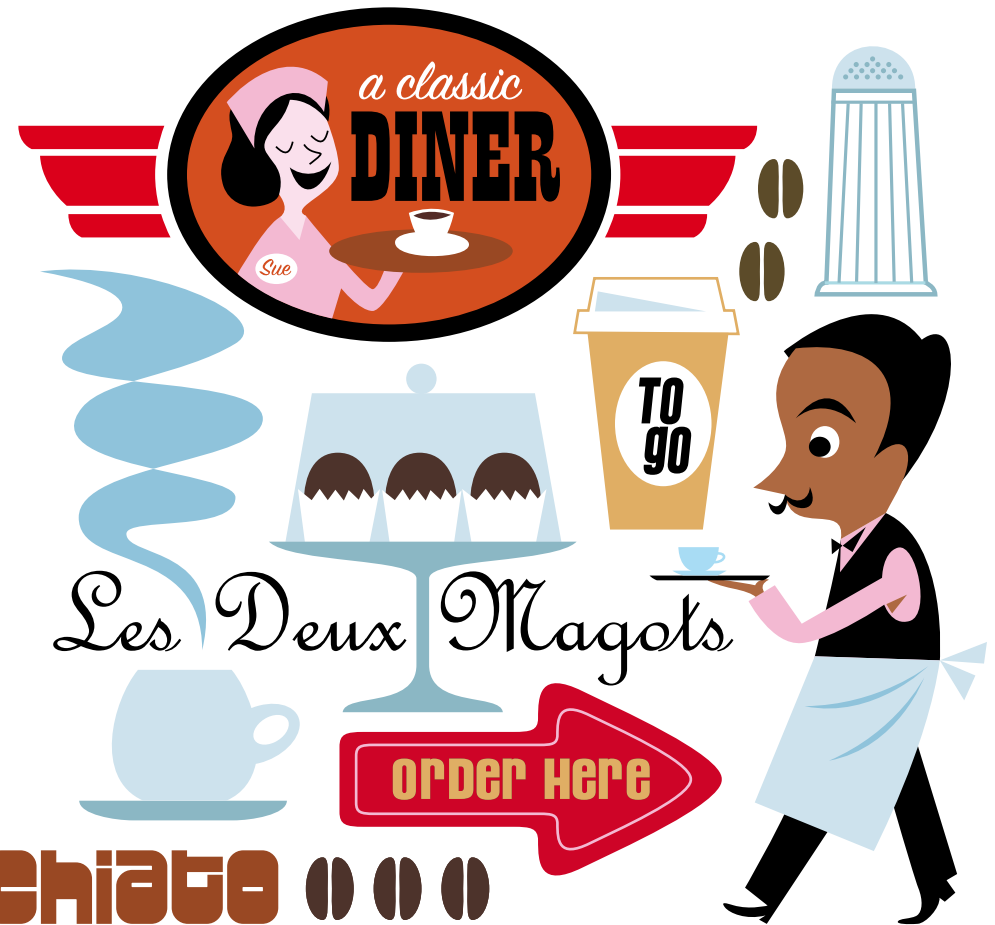
böcker samt reportage för olika mattidningar. I detta nummer av På Menyn gör hon ett välkomnat gästspel.

Nyfiken på mer?
Gå in på www.team-milko.se

Jorden runt i en kaffekopp.

Idag kommer det att drickas 2 miljarder koppar kaffe runt om i världen. Allt från en slät kopp med dopp på ett kafferep någonstans i Sverige till en double macchiato with hazelnut to go på Manhattan och tusentals andra varianter däremellan. I det här numret av På Menyn bjuder vi på smakprov från tre av världens mest kaffetokiga länder. Vi tar dig med på en påtårsresa från USA:s coffee shops, via de franska konditorierna och landar till sist på en italiensk espressobar.

Koppen upp!



macchiato
caffè latte
espresso
cappuccino



macchiato



Coffee to go. Or stay.

AMERIKANSKA KAFFEMENYN

Hot vanilla coffee med
american pancakes

Coffee caramel med
fudge brownies

Coffee Manhattan med
chocolat orange muffin

Comme les Française.

FRANSKA KAFFEMENYN

Chaikryddad café au lait
med croissant

Café crème orange
med pain au chocolate express

Mocca chocolat med
krämig croque monsieur

Viva la barista!

ITALIENSKA KAFFEMENYN

Caffè nocciola med
varm foccacia

Espresso con panna med chok-
laddoppad biscotti

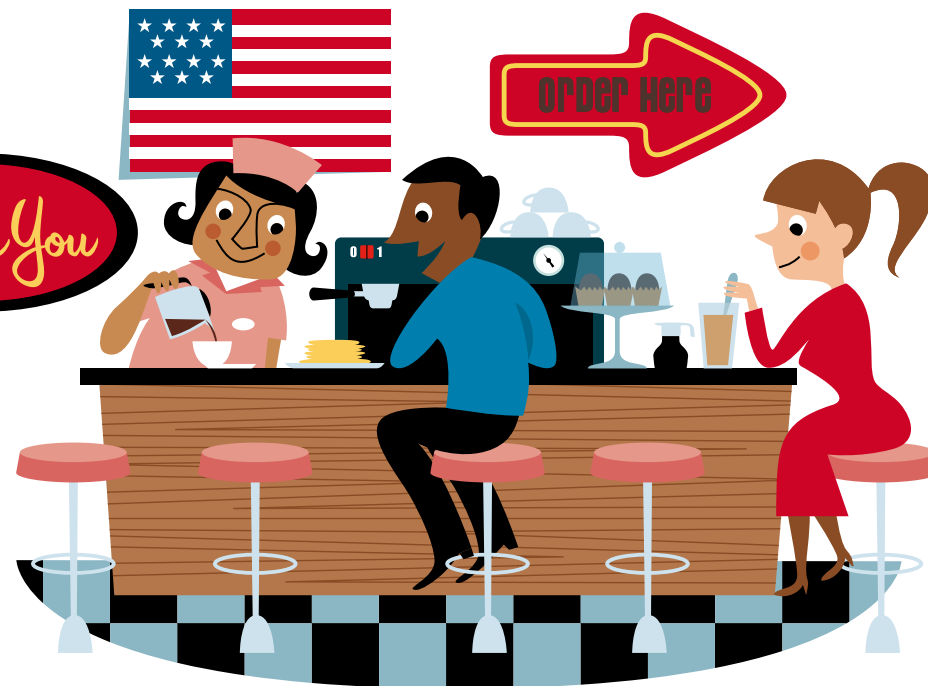
Caffè macchiato med
messmör och Ambrosiakaka

Coffee to go. Or stay.

Glöm den stressiga storstadsstilen. Nu är det coffee to stay som gäller. Slå dig ned och njut av det bästa The Big Apple har att bjuda på. Precis som på Manhattan. Fast i lugn och ro.



Thank You



Hot vanilla coffee med american pancakes

Fluffigare, mindre och generösare med sirap – så ser pannkakorna ut på andra sidan Atlanten. Några blåbär på toppen blir pricken över i:et. Och så en rykande het vaniljkaffe till det...

HOT VANILLA COFFEE, 1 KOPP

2 dl starkt kaffe
1/4 tsk vaniljsocker
2 msk Milko Vispgrädde 40%, lätt vispad kakao

Häll kaffe och vaniljsocker i en kopp och rör om. Toppa med vispad grädde och pudra över kakao.

AMERICAN PANCAKES, CA 12 ST

3 dl Milko Gräddfil
2 ägg
1 msk strösocker
1 msk Svenskt smör, smält
3 dl vetemjöl

1/2 tsk salt
1 tsk bakpulver
1/2 tsk bikarbonat
1 1/2 dl blåbär

Vispa ihop gräddfil, ägg, socker och smör. Rör ner mjöl, salt, bakpulver och bikarbonat. Stek pannkakorna i en medelvarm stekpanna med smör. Häll i tre klickar av pannkakssmeten åt gången och strö över några blåbär – vänd pannkakorna. Man kan också vända ner blåbären i smeten men då blir den lite blåfärgad.

TILLBEHÖR

1/2 dl sirap (lönnsirap eller brunsirap)
1 krm kardemumma, malen
vaniljglass eller Milko Vispgrädde 40%, vispad

Blanda sirap med kardemumma och ringla över pannkakorna. Servera med vaniljglass eller en klick vispgrädde.



Coffee caramel med fudge brownies

Här har du USA i ett nötskal. Kaffekoppen toppas med en klick kolasås och serveras till en smarrigt kladdig brownie.

COFFEE CARAMEL, 1 KOPP

2 dl kaffe
1/2 dl Milko Mjöl 3%, varm och skummad
1 msk kolasås

Fyll ett glas eller mugg till hälften med kaffe. Häll på skummad varm mjölk och toppa med kolasås.

FUDGE BROWNIES, 20 BITAR

175 g Svenskt smör, rumstempererat
3 1/2 dl strösocker
1 dl kakao
1/2 dl sirap
1 krm salt
1 tsk vaniljsocker
3 ägg
2 1/2 dl vetemjöl
2 dl valnötter

Smörj och mjöla en teflonform med kant (ca 26x26 cm). Blanda smör, socker, kakao, sirap, salt och vaniljsocker i en degblandare med vinge eller med en elvisp. Blanda i äggen och sikta i mjölet. Vänd sist i valnötterna. Häll upp smeten i formen och grädda i 175°C i ca 15 minuter. Låt kakan svalna.

FUDGEGLASYR

1/2 dl Milko Vispgrädd 40%
25 g Svenskt smör
2 msk farinsocker
60 g mörk choklad

Koka upp grädd 40%, smör och farinsocker. Dra av kastrullen från plattan. Hacka chokladen och vänd ner i den varma kolasåsen. Glasera kakan.

TILLBEHÖR

1 dl valnötter

Garnera med valnötter och låt glasyren stelna. Ställ kakan i kylen och skär sedan upp den i bitar.

Coffee Manhattan med chokolat orange muffin

För en äkta amerikansk look, njut din kaffe i pappmugg. Och snåla för allt i världen inte med chokladen – lite i din mugg och mycket i din muffin.

COFFEE MANHATTAN, 1 KOPP

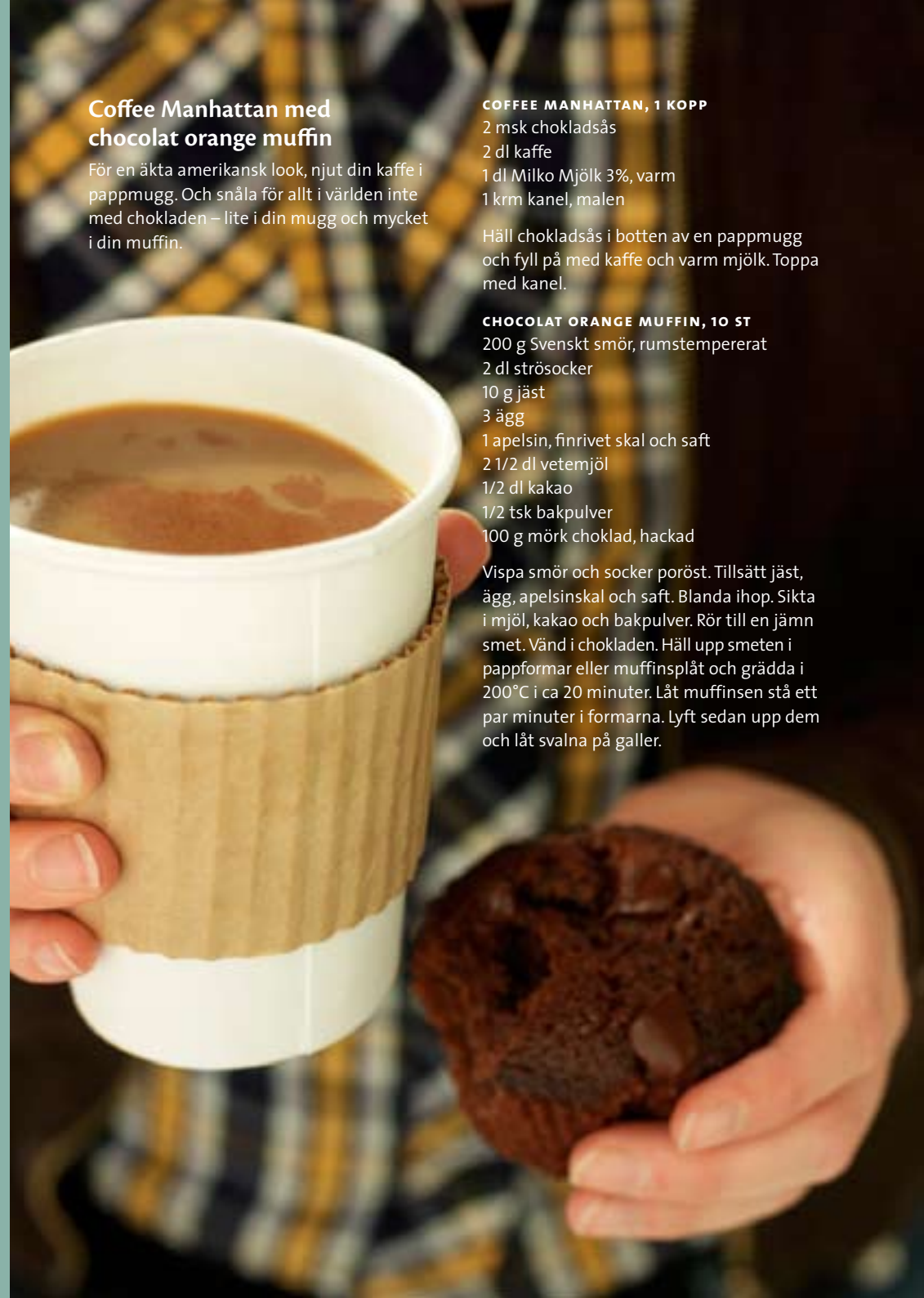
2 msk chokladsås
2 dl kaffe
1 dl Milko Mjöl 3%, varm
1 krm kanel, malen

Häll chokladsås i botten av en pappmugg och fyll på med kaffe och varm mjölk. Toppa med kanel.

CHOKLAT ORANGE MUFFIN, 10 ST

200 g Svenskt smör, rumstempererat
2 dl strösocker
10 g jäst
3 ägg
1 apelsin, finrivet skal och saft
2 1/2 dl vetemjöl
1/2 dl kakao
1/2 tsk bakpulver
100 g mörk choklad, hackad

Vispa smör och socker poröst. Tillsätt jäst, ägg, apelsinskal och saft. Blanda ihop. Sikta i mjöl, kakao och bakpulver. Rör till en jämn smet. Vänd i chokladen. Häll upp smeten i pappformar eller muffinsplåt och grädda i 200°C i ca 20 minuter. Låt muffinsen stå ett par minuter i formarna. Lyft sedan upp dem och låt svalna på galler.



Comme les Française.

I Frankrike blir ofta en kopp kaffe mer än bara en kopp kaffe. Innan sista dropparna är slut har fikastunden blivit en het diskussion om la philosophie, la politique, le film eller kanske l'amour. Vad vill du prata om över en kopp?



Chaikryddad café au lait med croissant

Café au lait är franska för "kaffe med mjölk". Här serveras den kryddig vid sidan om en riktig fransk klassiker.

CHAIKRYDDAD CAFÉ AU LAIT, 1 KOPP

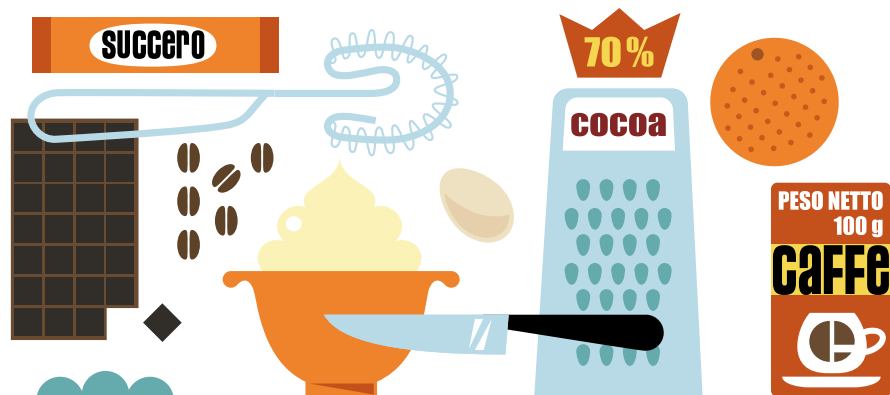
2 dl starkt kaffe
1 1/2 dl Milko Mjök 3%, varm
1/2 krm kardemumma, malen
1/2 krm kanel, malen
1/2 krm ingefära, malen
1/2 krm vaniljsocker

Häll kaffet och mjölken i en stor kopp. Tillsätt kryddor och vaniljsocker. Rör om.

CROISSANT MED BRIE OCH APRIKOSMARMELAD, 1 ST

1 croissant
1 skiva brieost
1 tsk aprikosmarmelad

Grädda croissanten ett par minuter i 200°C. Dela brödet och lägg på brieost samt marmelad.



Tips!

Bröden går även bra att förbereda. Grädda dem ljusbruna och låt svalna. Värm dem sedan ett par minuter i ugnen på 200°C före servering.

Café crème orange med pain au chocolat express

Ljuvligt frasig på ytan och härligt krämig i mitten är denna lilla godbit fylld med choklad och nougat. Serveras till en lika krämig kaffe.

CAFÉ CRÈME ORANGE, 1 KOPP

dubbel espresso
2 msk Milko Vispgrädde 40%, lätt vispad
1 apelsin, finstrimlat eller rivet skal
1 krm kaffepulver, finmalet

Häll espresson i en liten kopp. Fyll på med grädde och toppa med rivet apelsinskal samt lite finmalet kaffe.

PAIN AU CHOCOLAT EXPRESS, 4 ST

2 små plattor smördeg
2 msk Nutella
1/2 dl mörk choklad, grovhackad
1 ägg
1 1/2 tsk råsocker

Kavla ut smördegplattorna lite och dela dem på mitten. Bred Nutella i en rand i mitten av varje platta och strö över chokladen. Pensla kanterna med ägg och vik den ena kanten mot mitten. Vik sedan över den andra kanten omlott mot mitten. Vänd rullarna upp och ner med skarven nedåt och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med ägg och strö över råsockret. Skåra fem sträck i varje med en vass kniv – ej igenom degen. Grädda i 225°C i ca 8–10 minuter eller tills bröden börjar få färg. Servera bröden ljumma.



Mocca chocolat med krämig croque monsieur

En man kliver in på ett franskt café 1910. Han ber herren i disken ("monsieur") om nåt litet att knapra på ("croque") – och vips så var en klassiker född. Här delar den meny med ett stort glas mocca.

MOCCA CHOCOLAT, 1 GLAS

2 dl kaffe
1 dl Milko Mjölk 3%, varm och skummad
2 msk chokladsås
kakao

Häll kaffe och varm mjölk i ett stort glas. Toppa med chokladsås och pudra över lite kakao.

KRÄMIG CROQUE MONSIEUR, 1 ST

2 skivor toastbröd
1/2 tsk dijonsenap

1/2 msk Milko Crème Fraiche Extra Fin senap, schalottenlök & vitt vin
2 skivor rökt skinka
2 skivor tomat, tunna
2 skivor ost, tex Marsvinsholm svartpeppar

Bred senap och crème fraiche på ett av bröden. Lägg på skinka, tomat och ost. Strö över svartpeppar och lägg på den andra brödskivan. Stek mackan gyllenbrun på båda sidor i en stekpanna med smör.

Tips!

Lägg ett stekt ägg på toppen så blir din croque monsieur en croque madame.



Viva la barista!

Barista är italienska för bartender. Yrket föddes i de italienska kaffebaren och anses i detta kaffeälskande land vara mycket statusfyllt. Och tacka för det. Det är en konst att få till en mäterlig crema och ett perfekt skum. Bläddra dig vidare och ta fram baristan i dig.



Caffè nocciola med varm foccacia

För 30 år sedan började italienarna smaksätta sitt kaffe. Sedan dess har baristor världen över spetsat koppen med allt möjligt smått och gott. Vi satsar på hasselnötssmak och serverar med en italiensk klassiker i smörgåspapper.

CAFFÈ NOCCIOLA, 1 KOPP

1 tsk muscovadosocker eller farinsocker
2 dl kaffe
1 tsk hasselnötssyrup
1 dl Milko Mjöl 3%, varm och skummad

Lägg socker i botten på en kaffekopp eller glas. Häll på kaffe och hasselnötssyrup. Rör om och tillsätt skummad mjölk.

VARM FOCCACIA MED MOZZARELLA OCH PARMASKINKA, 1 ST

1 bit foccacia
1 msk Milko Crème Fraiche Extra Fin
fetaost & saltorkade tomater
2 skivor parmaskinka
2 skivor mozzarellaost
1 skiva tomat
ett par blad basilika

Dela foccician på längden och bred över crème fraiche. Lägg på parmaskinka, mozzarella, tomat och basilika. Sätt på "brödlocket". Grilla i smörgåsgrill eller ugn.

Tips!

Grilla gärna foccician invikt i smörgåspapper för en italiensk touch.

*"En god måltid
kan förstöras av
en dålig espresso."*
Italienskt ordspråk



Espresso con panna med chokladdoppad biscotti

Biscotti är Italiens motsvarighet till våra skorpor och doppas ofta i ett glas Vino Santo. Här doppas vi dem istället i mörk choklad och serverar till nybryggt espresso con panna.

ESPRESSO CON PANNA, 1 KOPP

dubbel espresso
2 msk Milko Vispgrädde 40%, lätt vispad
1/2 tsk Daim, hackad

Häll upp kaffet i en liten kopp eller glas. Toppa med vispad grädde och hackad Daim.

CHOKLADDOPPAD BISCOTTI, CA 45 ST

100 g Svenskt smör, rumstempererat
2 dl strösocker
3 ägg
100 g mörk choklad, grovt hackad
1 apelsin, finrivet skal och saft
7 dl vetemjöl
3 tsk bakpulver
1/2 tsk vaniljsocker

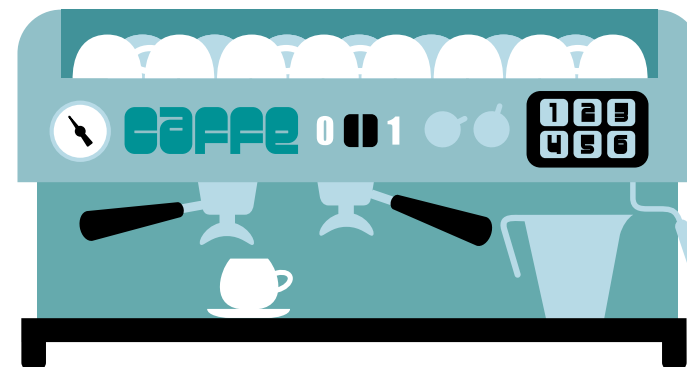
1/2 tsk salt
1 tsk korianderfrö, mald i mortel
2 1/2 dl mandel, skällad och skalad

Rör smör och socker poröst i en bunke. Tillsätt ägg, choklad, apelsinskal och saft. Blanda de torra ingredienserna med mandel och vänd ner i bunken. Rör ihop allt. Rulla ut tre längder och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Grädda i 175°C i ca 15 minuter. Ta ut plåten och sänk värmen till 100°C. Låt längderna svalna och skär sedan upp dem i 2 cm breda bitar. Ställ in plåten på nytt och och stäng av värmen. Låt skorporna gräddas ca 30 minuter, tills de är torra och krispiga.

CHOKLADDOPP

ca 175 g mörk choklad

Smält chokladen på låg effekt i mikron eller i vattenbad. Doppa halva skorpen i chokladen och låt sedan stelna på bakplåtspapper.



Caffè macchiato med messmör och Ambrosiakaka

Macchiato är det italienska ordet för fläckad. I koppform består det av en espresso med lite upphettad mjölk. Ambrosia i sin tur betyder gudaspis – smaka själv och se om du håller med.

CAFFÈ MACCHIATO MED FJÄLLBRYNT, 1 KOPP

1 dubbel espresso
1 tsk Fjällbrynt messmör
1 dl Milko Mjök 3%, varm och skummad

Häll espresson i en kopp eller glas. Värm och skumma messmör med mjölk och häll över espresson. Obs! För att få till det perfekta skummet – värm mjölken till högst 60–65°C.

AMBROSIKAKA, 25 BITAR

500 g mandelmassa
175 g Svenskt smör, rumstempererat
4 ägg
1/2 dl vetemjöl
1 apelsin, finrivet skal
1/2 apelsin, saft

Smörj och bröa en fyrkantig teflonform (ca 26x26 cm i diameter). Riv mandelmassa och lägg i en bunke. Vispa ihop tillsammans med smör och ägg. Vänd i mjölet och tillsätt apelsinskal och saft. Häll upp smeten i formen och grädda i 175°C, ca 15 minuter. Låt kakan svalna.

GLASYR

1 äggvita
2 dl florsocker
1 påse syltade apelsinskal

Vispa upp äggvitan och blanda med florsocker. Bred glasyren över kakan och strö över syltade apelsinskal. Ställ kakan i kylan tills glasyren stelnat något och skär sedan i bitar. Förvara kakan svalt i en tät burk med lock.



Klassiker i kopp.

ENKEL ESPRESSO

7 gram finmalet espressokaffe, 3–4 cl vatten

Brygg helst i espressobryggare. Espresson ska ha en nötbrun crema om ca 3–4 mm på toppen.

CAFFÈ LATTE

Dubbel espresso (ca 6–8 cl), 2 dl Milko Mjölk 3%

Värm mjölken till "rykpunkten", dvs 60–65°C med espressomaskinens ångmunstycke eller i kastrull på spisen. Gör espresson samtidigt som du värmer mjölken.

CAPPUCCINO

1/3 espressokaffe, 1/3 Milko Mjölk 3%, varm,
1/3 Milko Mjölk 3%, skummad

Värm mjölken till 60–65°C och vispa (eller blås) upp ett krämnt skum. Brygg espresson i en cappuccinokopp och häll i den varma mjölken. Toppa med skum.

CAFÈ AU LAIT

1/2 bryggkaffe (helst franskröstat), 1/2 Milko Mjölk 3%

Värm mjölk till 60–65°C. Fyll koppen med lika delar kaffe och mjölk.

CAFFÈ MOCCA

Dubbel espresso, 2–3 msk chokladsås, Milko Mjölk 3%, ångvispad, Milko Vispgrädde 40%

Fyll ett högt glas med espresso. Ringla i chokladsås. Rör om och häll i ångvispad mjölk. Toppa gärna med vispgrädde och lite chokladsås.

