

Книга бариста

29 напитков для вашей машины: классика кофейни, вирусные хиты соцсетей и приёмы, которые делают чашку дома лучше, чем навынос.

ИЗДАНИЕ ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ
КОФЕУНУА-DOMA.RU

29
РЕЦЕПТОВ

Кофе — это *настроение*, а не напиток

Одна и та же машина утром делает вам собранность, днём — паузу, а вечером — маленький праздник. Разница только в том, что вы нажали и что налили сверху.

Ещё десять лет назад «сварить кофе как в кофейне» означало купить рожковую машину, потратить полгода на темпер, весы и таймер и смириться с тем, что первые сто чашек уйдут в раковину. Автоматическая машина изменила правила: она берёт на себя помол, дозировку, температуру и давление — то есть ровно ту часть работы, где домашний бариста чаще всего ошибается.

Освободившееся внимание можно потратить на интересное: на молоко, лёд, цитрус, тоник, сироп, ягодное пюре, специи. Именно там живёт всё, ради чего люди снимают кофе на камеру и стоят в очередях в модные кофейни.

Эта книга устроена как рабочий инструмент. Сначала — короткая глава о вашей машине: что у неё внутри, какие настройки на что влияют и в каком порядке их трогать. Затем два раздела

рецептов. Первый — классика: десять напитков, которые составляют девяносто процентов меню любой кофейни мира. Второй — то, что происходит в соцсетях прямо сейчас: эспрессо-тоник, далгона, клубничный латте, кофе с колой, грязная матча.

Каждый рецепт написан не «вообще», а под вашу машину: с указанием кнопки, крепости, объёма и порядка действий. К каждому напитку есть совет бариста — то, что обычно узнают методом проб, — и готовый промпт, если вы захотите сгенерировать для него картинку или просто повторить кадр на телефон.

Не бойтесь портить. Кофе — самый дешёвый способ поэкспериментировать: чашка обходится примерно в двадцать рублей, а ошибка стоит ровно одну неудачную чашку. Пробуйте, меняйте пропорции, записывайте на полях.

Как пользоваться книгой. Начните с главы «Умный кофе» — пятнадцать минут чтения сэкономят вам месяц экспериментов. Дальше открывайте на любой странице: рецепты не связаны друг с другом и не требуют ничего, кроме зерна, молока и желания.

СОДЕРЖАНИЕ

Оглавление

ГЛАВА I · УМНЫЙ КОФЕ

Что у неё внутри — техника и цифры	5
Помол, крепость, объём — три ручки управления вкусом	6
Молоко и пенка — как работает автокапучинатор	7
Вода, зерно и уход — чтобы машина жила 5+ лет	8

ГЛАВА II · КЛАССИКА ЖАНРА

01 Эспрессо — Начало всего	11
02 Американо — Длинный, честный, на весь день	12
03 Капучино — Третью кофе, треть молока, треть облака	13
04 Латте — Молочный, мягкий, бесконечный	14
05 Флэт уайт — Кофе для тех, кто пришёл за кофе	15
06 Раф — Русское изобретение, покорившее мир	16
07 Мокко — Кофе, который вырос в десерт	17
08 Латте макиато — Три слоя, которые видно	18
09 Глясе — Кофе, который ест ложкой	19
10 Айс-латте — Лёд, молоко и медленный водопад	20

ГЛАВА III · ИНСТА-ХИТЫ

11 Эспрессо-тоник — Кофе, который шипит	22
12 Эспрессо-бомба — Тоник, лайм и щепотка соли	23
13 Кофе с колой — Дерзкий дуэт, который работает	24

14 Далгона — Взбитое облако цвета карамели	25
15 Клубничный латте — Розовый хит с миллионом просмотров	26
16 Банановый латте — Banana bread в стакане	27
17 Корейский банановый кофе — Тренд с миллионами просмотров	28
18 Облачный кофе — Эспрессо на кокосовой воде	29
19 Кофе с «Коровкой» — Ностальгия, которая тает	30
20 Кофе с сыром — Странно звучит, отлично работает	31
21 Кофе с комбучей — Холодный, кислый, живой	32
22 Тахин-кофе — Кунжут, мёд и восток	33
23 Турецкий латте — Кофе с халвой	34
24 Бамбл — Апельсиновый шмель	35
25 Аффогато — Утопленник по-итальянски	36
26 Грязная матча — Зелёное и чёрное	37
27 Пампкин-спайс латте — Осень, которую можно пить	38
28 Проффи — Кофе, который ходит в зал	39
29 Фисташковый латте — Вкус года	40

ПРИЛОЖЕНИЯ

Сиропная карта и пропорции — шпаргалка на кухню	41
Что пошло не так — быстрая диагностика	42
Кофейня закончилась — вместо послесловия	43

Глава I

Умный *кофе*

Автоматическая зерновая машина с автокапучинатором: 19 бар итальянской помпы ULKA, стальные жернова с шестью степенями помола и восемь напитков на сенсорном диске. В этой главе — всё, что нужно знать перед первой чашкой.

ЧТО У НЕЁ ВНУТРИ
ПОМОЛ, КРЕПОСТЬ, ОБЪЁМ
МОЛОКО И ПЕНКА
ВОДА, ЗЕРНО И УХОД

Что у неё внутри

Три вещи отличают эту машину от капсульной: она мелет зерно перед каждой чашкой, держит настоящее давление и сама взбивает молоко. Всё остальное — следствие.

19 бар

Давление помпы ULKA — как в профессиональных рожковых машинах. Именно оно даёт плотную крему.

1580 Вт

Быстрый нагрев: первая чашка готова меньше чем через минуту после включения.

1,2 л

Резервуар воды и отдельный отсек на 150 г зерна — примерно 18 чашек эспрессо.

6 степеней

Регулировка помола стальными жерновами: от светлой скандинавской обжарки до тёмной итальянской.

2 чашки

Одновременное приготовление двух порций — режим для гостей и для двойного эспрессо.

18 см

Ширина корпуса. Машина встаёт между чайником и микроволновкой на любой кухне.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Шаг первый. Засыпьте зерно, налейте воду. Молоко — в стакан капучинатора, холодное, прямо из холодильника.

Шаг второй. Выберите напиток на диске. Машина сама смелет зерно, выставит температуру и взобьёт пенку. Крепость и объём настраиваются и запоминаются.

Шаг третий. Через шестьдесят секунд заберите чашку. Тракт промоется автоматически: разбирать и мыть заварочный блок после каждого капучино не нужно.

Важно. Набор и порядок кнопок на диске может отличаться у разных партий. Сверьтесь со своей панелью: в рецептах кнопки названы по функции — «Эспрессо», «Латте», «Молочная пена», «Горячая вода».

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип	автоматическая зерновая кофемашина
Капучинатор	автоматический, с отдельным стаканом для молока
Управление	сенсорный диск
Жернова	нержавеющая сталь, 6 степеней помола
Напитки на диске	эспрессо, лунго, американо, капучино, латте, молочная пена и другие
Очистка	автопромывка тракта, программа декальцинации
Корпус	пластик и металл, чёрный матовый
Габариты и вес	18 × 41 × 45 см, 10,2 кг
Питание	220–240 В
Гарантия	1 год, сертификат ТР ЕАЭС

Помол, крепость, объём

У вас три ручки управления вкусом. Трогайте их по одной и всегда в этом порядке — иначе вы никогда не поймёте, что именно сработало.

РУЧКА ПЕРВАЯ · ПОМОЛ

Меняет скорость, с которой вода проходит через кофе, а значит — крепость и баланс вкуса. Правило простое: **кисло и водянисто — мельче, горько и вязко — крупнее**. Меняйте помол только на работающей кофемолке и только на одну ступень за раз. После смены прогоните одну чашку «вхолостую»: в тракте остаётся старый помол.

СТУПЕНЬ ПОМОЛ		ДЛЯ ЧЕГО
1–2	Самый мелкий	Тёмная итальянская обжарка, ристретто. Осторожно: может забивать тракт.
3	Средне-мелкий	Универсальная точка. С неё начинайте знакомство с любым новым зерном.
4	Средний	Классический эспрессо на средней обжарке, капучино, латте.
5	Средне-крупный	Светлая обжарка, кислотные Эфиопия и Кения, лунго.
6	Самый крупный	Американо большого объёма и очень светлая скандинавская обжарка.

РУЧКА ВТОРАЯ · КРЕПОСТЬ

Это количество зерна на порцию. Больше зерна — плотнее тело и больше кофеина, но выше риск горечи на длинных напитках. Для молочных ставьте максимум: молоко съедает половину вкуса. Для американо — среднюю.

РУЧКА ТРЕТЬЯ · ОБЪЁМ

Самое недооценённое. Всё, что льётся после 40 мл в эспрессо, — это уже вода и горечь. Настройте объём один раз под свою чашку, машина его запомнит.

НАПИТОК	ОБЪЁМ	КРЕП.	СТАРТ
Эспрессо	30–40 мл	●●●	Помол 3–4
Двойной эспрессо	55–60 мл	●●●	Помол 3–4
Лунго	90–110 мл	●●○	Помол 4–5
Американо	120–150 мл	●●○	Помол 4–5
Капучино	150–180 мл	●●●	Помол 3–4
Латте	240–300 мл	●●○	Помол 3–4
Основа для холодных	55–60 мл	●●●	Помол 3

Правило одной переменной. Меняйте что-то одно и пробуйте. Если поменять сразу помол, крепость и зерно, результат будет случайным — и повторить удачную чашку вы уже не сможете.

Молоко и пенка

Автокапучинатор избавляет от питчера и навыка, но не от физики. Пена — это белок, воздух и температура. Ошибиться можно ровно в трёх местах.

ТРИ ПРАВИЛА ПЛОТНОЙ ПЕНЫ

- Первое: молоко только холодное.** 4–6 градусов. Тёплое молоко успевает нагреться до того, как наберёт воздух, — пена получится крупной и опадёт.
- Второе: жирность от 3,2%.** Жир держит пузырьки. На обезжиренном пена бывает пышной, но рассыпается за минуту.
- Третье: не грейте выше 65 °C.** После 70 градусов белок сворачивается, появляется запах варёного молока и уходит естественная сладость. Машина держит температуру сама — главное не подогревать молоко заранее.

После каждого молочного напитка прогоните через капучинатор немного чистой воды. Тридцать секунд сейчас — это отсутствие кислого запаха и засохшего молока в трубке завтра.

КАКОЕ МОЛОКО БРАТЬ

Коровье 3,2%	Отлично	Эталон: плотная пена, сладость, держится 10–15 минут.
Коровье 1,5%	Средне	Пена крупная и опадает за 2–3 минуты. Для латте сойдёт, для капучино — нет.
Ультрапастеризованное	Отлично	Стабильнее домашнего, взбивается предсказуемо.
Овсяное «barista»	Отлично	Лучшая растительная альтернатива, кремовая текстура.
Овсяное обычное	Плохо	Не даёт пены, расслаивается от кислотного кофе.
Миндальное, кокосовое	Средне	Берите только версии с пометкой barista.

СКОЛЬКО ЧЕГО В ЧАШКЕ

НАПИТОК	КОФЕ	МОЛОКО	ПЕНА
Эспрессо	35 мл	—	—
Капучино	35 мл	60 мл	60 мл
Флэт уайт	60 мл	100 мл	тонкий слой
Латте	35 мл	180 мл	20 мл
Латте макиато	35 мл	150 мл	50 мл
Раф	35 мл	160 мл смеси	однородно

Вода, зерно и уход

Девяносто восемь процентов вашей чашки — это вода, и почти все поломки кофемашин — это накипь. Две-три минуты в неделю решают обе проблемы.

ВОДА

Берите фильтрованную или бутилированную с минерализацией 75–150 мг/л. Дистиллированная не подходит: без минералов кофе получается пустым и плоским. Меняйте воду в резервуаре каждый день — застоявшаяся даёт затхлый привкус, который вы почувствуете даже в капучино.

ЗЕРНО

Ищите на пачке дату обжарки, а не срок годности. Идеальный возраст — от 10 до 45 дней. Свежее трёх дней зерно ещё «газит» и даёт нестабильную экстракцию, старше трёх месяцев — отдаёт картоном.

Засыпайте столько, сколько выпьете за неделю: зерно в отсеке машины выдыхается быстрее, чем в пакете с клапаном. Никогда не засыпайте ароматизированное или карамелизованное зерно — сахар намертво склеивает жернова.

Три направления, с которых стоит начать: бразильская классика (шоколад, орех, низкая кислотность), колумбийская середина (баланс и карамель), эфиопская светлая обжарка (ягоды и цитрус — раскрывается в тонике и бамбле).

КАЛЕНДАРЬ УХОДА

КОГДА	ЧТО ДЕЛАТЬ
Каждый день	Слить и промыть поддон, вымыть стакан и трубку капучинатора, сменить воду в резервуаре
Раз в 2–3 дня	Опорожнить жмыхосборник, протереть носики и площадку под чашку
Раз в неделю	Промыть резервуар с губкой без моющего, прогнать чистую воду через капучинатор
Раз в месяц	Промывка молочного тракта специальным средством
Раз в 2–3 месяца	Декальцинация встроенной программой. При жёсткой воде — чаще

Три «никогда». Никогда не мойте детали в посудомойке, если это не разрешено инструкцией. Никогда не заливайте в резервуар молоко или сироп. Никогда не откладывайте декальцинацию, если машина о ней просит: накипь убивает помпу — самый дорогой узел.

Как читать рецепт

Строка с цифрами под названием — итоговый объём напитка, время приготовления и рекомендованная крепость на диске: ●●● максимум, ●●○ средняя, ●○○ мягкая.

Ингредиенты рассчитаны на одну порцию. Объём эспresso указан в миллилитрах — настройте его один раз в меню машины, и дальше всё будет повторяемо.

Приготовление написано под вашу машину: в шагах прямо названы кнопки. Порядок действий важен — почти во всех холодных напитках кофе наливается последним, иначе не будет слоёв.

Совет бариста — то, что обычно узнают на третьей испорченной чашке. Если читать только эти врезки, книга всё равно окупится.

Вариации — как изменить напиток, не изобретая его заново.

Промпт для фото — готовое описание кадра на английском: для нейросети, генерирующей картинку, или как раскадровка, если снимаете сами. Там указаны ракурс, свет, реквизит и палитра.

Про лёд. В холодных напитках лёд — не украшение, а ингредиент. стакан должен быть заполнен им доверху: чем больше льда, тем медленнее он тает и тем дольше напиток остаётся насыщенным.

МИНИ-СЛОВАРЬ

Крема	Плотная ореховая пенка на эспresso. Признак свежего зерна и верного давления
Экстракция	Процесс, в котором вода забирает вкус из молотого кофе
Микропена	Молоко с мельчайшими пузырьками, гладкое и глянцевое
Ристретто	Короткий эспresso 20–25 мл: слаще и плотнее
Лунго	Длинный эспresso 90–110 мл: мягче и объёмнее
Слои	Видимые полосы в стакане. Держатся на разнице плотности и температуры
Даблшот	Двойная порция эспresso, основа почти всех холодных рецептов

ЧТО ДЕРЖАТЬ ПОД РУКОЙ

Высокий стакан 350 мл, низкий стакан 250 мл, чашка 180 мл и демитассе 80 мл. Форма для льда, ситечко для присыпки, длинная ложка, венчик или ручной вспениватель для далгоны и матчи. Из сиропов достаточно трёх: карамель, ваниль, лесной орех.

Классика *жанра*

Десять напитков, которые составляют почти всё меню любой кофейни мира. Освойте их — и дальше любой тренд будет для вас всего лишь надстройкой над эспрессо и молоком.

ЭСПРЕССО

АМЕРИКАНО

КАПУЧИНО

ЛАТТЕ

ФЛЭТ УАЙТ

РАФ

МОККО

ЛАТТЕ МАКИАТО

ГЛЯСЕ

АЙС - ЛАТТЕ

КЛАССИКА ЖАНРА · РЕЦЕПТ 01

Эспрессо

Начало всего

30–40 мл

45 секунд

Крепость ●●●



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Зерно свежей обжарки — 8–9 г (машина отмерит сама)
- Фильтрованная вода
- Опционально: щепотка соли на кончике ножа — для тёмной обжарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Засыпьте зерно в отсек (150 г — примерно 18 чашек) и залейте воду до отметки 1,2 л.
- 2 Выставьте помол 3 из 6. Это средняя точка, от которой удобно двигаться в обе стороны.
- 3 Прогрейте чашку: нажмите «Горячая вода», слейте её в чашку на 20 секунд и вылейте.
- 4 Выберите «Эспрессо», крепость — максимальная, объём — 35 мл. Помол займёт 10–15 секунд.
- 5 Пейте в первые две минуты: крема живёт недолго.

СОВЕТ БАРИСТА

Смотрите на струю. Ровная «мышинный хвостик» тёмно-карамельного цвета — помол верный. Струя бьёт быстро и светлая — сделайте помол мельче на одну ступень. Капает и горчит — крупнее.

ВАРИАЦИИ. Лунго — та же кнопка, но объём 110 мл: мягче, длиннее, идеален для утреннего чтения.

#эспрессо #gastronomix #домашнийбариста #крема

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Extreme close-up of a single espresso shot in a small white demitasse cup on a saucer, thick hazelnut crema with tiger-striped mottling, side-angle at 30 degrees, shallow depth of field, warm directional window light from the left, dark walnut table, scattered roasted beans slightly out of focus, moody specialty-coffee aesthetic, 50mm lens, f/2.0. Reference: classic barista Instagram crema close-ups.

КЛАССИКА ЖАНРА · РЕЦЕПТ 02

Американо

Длинный, честный, на весь день

150 мл

1 минута

Крепость ●●○



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Эспрессо — 35 мл
- Горячая вода — 110–120 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Нажмите «Американо» — машина сама делает эспрессо и добавит воду.
- 2 Хотите вкус ярче — соберите вручную: сначала «Горячая вода» 110 мл в чашку, сверху «Эспрессо» 35 мл.
- 3 Именно в таком порядке: кофе, налитый на воду, сохраняет крему и аромат.
- 4 Крепость на диске поставьте среднюю: на большом объеме максимум даёт горечь.

СОВЕТ БАРИСТА

Американо — лакмус зерна. Если в нём слышна бумага или пепел, дело не в машине: зерну больше трёх месяцев с даты обжарки.

ВАРИАЦИИ . *Айс-американо: 120 мл холодной воды, полный стакан льда, сверху двойной эспрессо.*

#американо #утреннийкофе #gastronomix #кофедома

PROMPT ДЛЯ ФОТО

Tall white ceramic mug of americano on a linen-covered table, thin ring of crema on the surface, three-quarter overhead angle, soft diffused morning light, steam rising and catching the light, muted beige and brown palette, an open book and a linen napkin nearby, minimal Scandinavian styling, 85mm lens, f/2.8. Reference: slow-morning Pinterest coffee flat-lays.

КЛАССИКА ЖАНРА · РЕЦЕПТ 03

Капучино

Третъ кофе, третъ молока, третъ облака

180 мл

1,5 минуты

Крепость ●●●



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Эспрессо — 35 мл
- Молоко 3,2% — 120 мл
- Какао или корица — по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Налейте холодное молоко в стакан капучинатора — прямо из холодильника, это важно для пенки.
- 2 Поставьте чашку 180 мл под носик и нажмите «Капучино».
- 3 Машина сделает эспрессо и сама взобьёт молоко: сначала кофе, сверху плотная шапка.
- 4 Дайте напитку постоять 15 секунд, чтобы пена «села» и стала бархатной.
- 5 Присыпьте какао через ситечко — тонким слоем, иначе оно осядет комком.

СОВЕТ БАРИСТА

Жирность решает всё. На молоке 3,2% пена держится 10–15 минут, на 1,5% опадает за две. Ультрапастеризованное взбивается стабильнее домашнего.

ВАРИАЦИИ. *Капучино на двоих: поставьте две чашки и включите режим двух порций — машина разделит поток поровну.*

#капучино #пенка #gastronomix #кофейнядома

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Top-down overhead shot of a cappuccino in a wide ceramic cup, dense velvety microfoam with a light dusting of cocoa through a stencil, saucer and small silver spoon, marble countertop, soft window light with gentle shadows, warm cream and caramel tones, 35mm lens, f/4. Reference: café latte-art overhead posts on Instagram.

КЛАССИКА ЖАНРА · РЕЦЕПТ 04

Латте

Молочный, мягкий, бесконечный

240 мл

1,5 минуты

Крепость ●●○



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Эспрессо — 35 мл
- Молоко 3,2% — 180 мл
- Сироп — 10–15 мл по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Сироп (если он есть) налейте на дно стакана до кофе — так он размешается сам.
- 2 Залейте молоко в стакан капучинатора, поставьте бокал 240–300 мл под носик.
- 3 Нажмите «Латте». Молока в этом режиме больше, а пены — тонкий слой в палец толщиной.
- 4 Если хочется послаще без сиропа — уменьшите крепость на одну ступень: кофе станет мягче.

СОВЕТ БАРИСТА

Стеклянный бокал прогрейте горячей водой. Холодное стекло крадёт у латте 8–10 градусов, и напиток кажется водянистым.

ВАРИАЦИИ. *Латте на растительном: берите баристА-версии овсяного или миндального — обычное не даёт стойкой пены.*

#латте #latte #gastronomix #кофесмолоком

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Side view of a latte in a tall clear glass showing a soft gradient from white milk at the bottom to caramel coffee at the top, thin white foam cap, backlit by a bright window, glowing translucent edges, light wooden table, minimal props, airy high-key styling, 50mm lens, f/2.2. Reference: backlit layered latte photos on Pinterest.

КЛАССИКА ЖАНРА · РЕЦЕПТ 05

Флэт уайт

Кофе для тех, кто пришёл за кофе

160 мл

1,5 минуты

Крепость ●●●



ФОТО GASTRONOMIX

СОВЕТ БАРИСТА

Флэт уайт не прощает переваренный эспрессо. Уменьшите объём порции до 55–60 мл на двойной: всё, что льётся после, — это горечь и вода.

ВАРИАЦИИ. *Кортадо:* тот же двойной эспрессо, но молока всего 60 мл — в маленький стакан.

#флэтуайт #flatwhite #gastronomix #specialtycoffee

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Двойной эспрессо — 60 мл
- Молоко 3,2% — 100–110 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Сделайте двойной эспрессо: нажмите «Эспрессо» дважды подряд или выберите двойную порцию.
- 2 Отдельно нажмите «Молочная пена» и остановите поток на 100 мл — нужна микропена, а не шапка.
- 3 Вливайте молоко в центр чашки одной непрерывной струёй, держа чашку под углом 20°.
- 4 Итог: кофе больше, молока меньше, пена тонкая и глянцевая, как краска.

PROMPT ДЛЯ ФОТО

Close-up of a flat white in a small ceramic tulip cup, glossy microfoam surface with a simple rosetta, 45-degree angle, dramatic side light with soft falloff, dark moody background, deep espresso-brown and cream palette, condensation-free clean rim, 85mm macro, f/2.8. Reference: Australian specialty-café latte art shots.

КЛАССИКА ЖАНРА · РЕЦЕПТ 06

Раф

Русское изобретение, покорившее мир

220 мл

2 минуты

Крепость ●●○



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Эспрессо — 35 мл
- Сливки 10–11% — 80 мл
- Молоко — 80 мл
- Ванильный сахар — 1 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Смешайте сливки с молоком один к одному прямо в стакане капучинатора — чистые сливки машине не по силам.
- 2 Добавьте ванильный сахар в чашку с горячим эспрессо и размешайте до растворения.
- 3 Нажмите «Латте» или «Молочная пена» и влейте сливочную смесь в чашку.
- 4 Размешайте всё вместе: раф — не слоёный напиток, он однородный от дна до верха.

СОВЕТ БАРИСТА

Сахар кладите в горячий эспрессо, а не в готовый раф. В холодной сливочной массе он не растворится и заскрипит на зубах.

ВАРИАЦИИ. *Лавандовый раф* — половина чайной ложки сушёной лаванды, растёртой с сахаром. *Цитрусовый* — цедра апельсина.

#раф #рафкофе #gastronomix #кофейнаяклассика

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Warm cream-coloured raf coffee in a wide cappuccino cup, uniformly beige silky surface with three coffee beans on top, three-quarter angle, cozy amber light, knitted textile and dried lavender in the background, soft bokeh, autumn palette, 50mm, f/2.0. Reference: Russian café raf-coffee Instagram posts.

КЛАССИКА ЖАНРА · РЕЦЕПТ 07

Мокко

Кофе, который вырос в десерт

250 мл

2 минуты

Крепость ●●○



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Эспрессо — 35 мл
- Молоко — 150 мл
- Тёмный шоколад — 25 г или 2 ст. л. какао с сахаром
- Взбитые сливки — по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Растопите шоколад на дне бокала: залейте 30 мл горячей воды из режима «Горячая вода» и размешайте.
- 2 Сверху налейте эспрессо и тщательно перемешайте, пока масса однородная и блестящая.
- 3 Нажмите «Латте» — молоко ляжет поверх шоколадной базы.
- 4 Украсьте сливками и стружкой. Трубочка не нужна: мокко пьют слоями.

СОВЕТ БАРИСТА

Берите шоколад от 70% какао. Молочный даёт приторность, которую потом нечем перебить — эспрессо в мокко слишком мало.

ВАРИАЦИИ. Белый мокко: 25 г белого шоколада и щепотка соли, чтобы уравновесить сладость.

#мокко #mocha #шоколадныйкофе #gastronomix

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Tall glass mug of mocha with whipped cream swirl and chocolate sauce drizzle, dark chocolate shavings, eye-level side angle, warm cosy lighting with a slight vignette, chocolate bar pieces and cocoa powder on a dark wooden board, rich brown palette, 50mm, f/2.5. Reference: winter café dessert-drink photography.

КЛАССИКА ЖАНРА · РЕЦЕПТ 08

Латте макиато

Три слоя, которые видно

300 мл

2 минуты

Крепость ●●○



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Эспрессо — 35 мл
- Молоко 3,2% — 200 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Сначала молоко: нажмите «Молочная пена» и наполните высокий бокал на две трети.
- 2 Подождите 30 секунд — пена отделится от жидкого молока, и слои станут чёткими.
- 3 Теперь эспрессо. Лейте медленно и по центру, тонкой струёй — он пройдёт сквозь пену и ляжет прослойкой.
- 4 Не размешивайте. Весь смысл напитка — в трёх видимых полосах.

СОВЕТ БАРИСТА

Слои получаются только при разнице температур и плотности: молоко должно быть заметно горячее эспрессо. Если слои смешались — вы налили слишком быстро.

ВАРИАЦИИ. *Карамельный макиато: 15 мл карамельного сиропа на дно и сеточка карамели сверху.*

#латтемакиато #lattemacchiato #слои #gastronomix

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Tall clear glass of latte macchiato with three crisp visible layers — white milk, caramel coffee band, white foam cap — strong backlight making the layers glow, straight-on eye-level angle, dark background for contrast, single long spoon leaning against the glass, 85mm, f/3.2. Reference: layered-drink backlit product photography.

КЛАССИКА ЖАНРА · РЕЦЕПТ 09

Глясе

Кофе, который ест ложкой

250 мл

1 минута

Крепость ●●●



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Двойной эспрессо — 60 мл
- Пломбир — 2 шарика (100 г)
- Тёртый шоколад

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Сварите двойной эспрессо и охладите его 3–4 минуты: на горячий кофе мороженое просто растает.
- 2 Положите шарики пломбира в широкий стакан.
- 3 Влейте кофе по стенке — так вы не разобьёте шарики и сохраните форму.
- 4 Сверху — тёртый шоколад и ложка. Пить и есть одновременно.

СОВЕТ БАРИСТА

Пломбир должен быть жирным, от 12%. Молочное мороженое расслаивается и превращает глясе в мутную лужу.

ВАРИАЦИИ. *Глясе с солёной карамелью: полить карамелью и присыпать морской солью крупного помола.*

#глясе #кофесмороженым #gastronomix #летнийкофе

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Wide short glass of glacé coffee with two scoops of vanilla ice cream half-melting into dark espresso, chocolate shavings on top, long spoon, side angle slightly above, bright summer light, condensation on the glass, pastel cream and brown palette, 50mm, f/2.5. Reference: retro summer ice-cream-coffee photos.

КЛАССИКА ЖАНРА · РЕЦЕПТ 10

Айс-латте

Лёд, молоко и медленный водопад

350 мл

1 минута

Крепость ●●●



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Двойной эспрессо — 60 мл
- Холодное молоко — 180 мл
- Лёд — 5–6 кубиков
- Сироп — 15 мл по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Наполните высокий стакан льдом доверху — это не жадность, а физика: чем больше льда, тем меньше он тает.
- 2 Налейте холодное молоко на две трети.
- 3 Сделайте двойной эспрессо с максимальной крепостью и объёмом 60 мл — холод глушит вкус, кофе должен быть плотным.
- 4 Влейте эспрессо на лёд медленно: получится тот самый эффект расплывающегося облака. Снимайте видео сразу.

СОВЕТ БАРИСТА

Заморозьте кубики из молока вместо воды. Напиток не станет водянистым до последнего глотка — приём, который отличает домашнюю кофейню от домашней кухни.

ВАРИАЦИИ. Айс-латте с солёной карамелью или кокосовым молоком — два самых снимаемых варианта.

#айслатте #icedlatte #gastronomix #холодныйкофе

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Tall glass of iced latte, dark espresso pouring over ice and milk creating swirling brown clouds, frozen mid-pour, straight-on eye level, bright daylight from behind, water droplets on the glass, marble surface, clean minimal white-and-caramel palette, high shutter speed, 50mm, f/3.5. Reference: viral slow-motion espresso-pour-over-milk TikToks.

Инста- хиты

ЭСПРЕССО-ТОНИК

Девятнадцать напитков, которые прямо сейчас живут в TikTok и Instagram. Слои, лёд, цитрус, пена и цвет. Все они собираются из

топорище есть в ближайшем магазине, и все делаются на вашей машине.

КЛУБНИННЫЙ ЛАТТЕ

БАНАНОВЫЙ ЛАТТЕ

КОРЕЙСКИЙ БАНАНОВЫЙ КОФЕ

ОБЛАЧНЫЙ КОФЕ

КОФЕ С «КОРОВКОЙ»

КОФЕ С СЫРОМ

КОФЕ С КОМБУЧЕЙ

ТАХИН-КОФЕ

ТУРЕЦКИЙ ЛАТТЕ

БАМБЛ

АФФОГАТО

ГРЯЗНАЯ МАТЧА

ПАМПКИН-СПАЙС ЛАТТЕ

ПРОФФИ

ФИСТАШКОВЫЙ ЛАТТЕ

ИНСТА-ХИТЫ · РЕЦЕПТ 11

Эспрессо-Тоник

Кофе, который шипит

300 мл

1 минута

Крепость ●●●



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Двойной эспрессо — 60 мл
- Тоник — 180 мл
- Лёд — доверху
- Лайм — 1 долька

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

1. Стакан наполните льдом полностью и налейте холодный тоник — он должен быть из холодильника.
2. Дайте пене осесть 20 секунд, иначе кофе просто утонет в пузырьках.
3. Сделайте двойной эспрессо, крепость максимум, объём 55–60 мл.
4. Вливайте кофе по лезвию ложки, приставленной к стенке — тогда он ляжет чёткой тёмной шапкой.
5. Отожмите лайм сверху и подайте с трубочкой. Размешать — за столом, не раньше.

СОВЕТ БАРИСТА

Тоник должен быть сухим, а зерно — с кислотной обжаркой (Африка, Эфиопия). На тёмном итальянском зерне тоник даёт вкус пепла и хинина.

ВАРИАЦИИ. *Грейпфрутовый:* 40 мл свежего грейпфрутового сока на дно и цедра сверху — самый снимаемый вариант лета.

#эспрессотоник #espressotonic #gastronomix
#летнийкофе

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Tall highball glass of espresso tonic, crystal-clear tonic below with rising bubbles, dark espresso layer floating on top with a soft mixing edge, ice cubes, lime wheel on the rim, bright backlight, eye-level angle, fresh green-and-brown palette, water beads on the glass, 50mm, f/2.8. Reference: specialty-café espresso tonic summer posts.

ИНСТА-ХИТЫ · РЕЦЕПТ 12

Эспрессо-бомба

Тоник, лайм и щепотка соли

300 мл

2 минуты

Крепость ●●●



ФОТО GASTRONOMIX · ПОДБОР БЛИЗКОЕ: ГРЕЙПФРУТОВЫЙ ЭСПРЕССО-ТОНИК

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Двойной эспрессо — 60 мл
- Тоник — 150 мл
- Сок лайма или лимона — 10 мл
- Соль — щепотка
- Мёд или сироп — 10 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 На дно стакана — мёд, сок цитруса и соль. Размешайте до полного растворения соли.
- 2 Заполните льдом и залейте тоником, оставив два пальца сверху.
- 3 Сделайте двойной эспрессо и влейте его последним, медленно и по стенке.
- 4 Подайте с долькой лайма на краю. Первый глоток — не размешивая: соль откроет сладость кофе.

СОВЕТ БАРИСТА

Соль здесь не для солёности. Щепотка (буквально 0,3 г) убирает горечь и делает цитрус ярче — тот же приём, что в грейпфрутовых коктейлях.

ВАРИАЦИИ. С розмарином: подожжённая веточка на бокал за секунду до подачи — эффектный кадр и хвойный аромат.

#эспрессобомба #espressobomb #gastronomix
#кофейныетренды

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Short wide tumbler of espresso bomb, sparkling tonic base, dark coffee crown, lemon wheel and a rosemary sprig, coarse salt crystals scattered on a slate coaster, dramatic side lighting with hard shadows, 45-degree angle, contrasty editorial style, 50mm, f/4. Reference: craft-cocktail bar drink photography.

ИНСТА-ХИТЫ · РЕЦЕПТ 13

Кофе с колой

Дерзкий дуэт, который работает

350 мл

1 минута

Крепость ●●●



ФОТО GASTRONOMIX

СОВЕТ БАРИСТА

Не размешивайте ложкой: газ уходит за секунды. Хотите смешать — приподнимите и опустите трубочку один раз.

ВАРИАЦИИ. *Вишнёвый:* 20 мл вишнёвого сиропа и коктейльная вишня. *Сливочный:* 30 мл сливок 10% сверху — тот самый «dirty soda».

#кофесколой #cokeespresso #dirtysoda #gastronomix

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Двойной эспрессо — 60 мл
- Кола — 200 мл
- Лёд — доверху
- Лимон — 1 долька

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Кола должна быть ледяной: тёплая мгновенно выдыхается от горячего кофе.
- 2 Насыпьте лёд, налейте колу на две трети, дайте пене осесть.
- 3 Сделайте двойной эспрессо и вылейте его сверху одним движением — будет фирменная бурлящая шапка.
- 4 Лимон и трубочка. Пейте сразу, пока напиток играет.

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Tall glass of coke espresso, dark fizzy base with dense caramel foam head, ice cubes, lemon wheel, red-and-white striped straw, condensation running down the glass, bright summer sunlight with sharp shadows, eye-level, retro diner styling, red accents, 50mm, f/3.2. Reference: viral Coke-espresso TikTok clips.

ИНСТА-ХИТЫ · РЕЦЕПТ 14

Далгона

Взбитое облако цвета карамели

300 мл

5 минут

Крепость ●●○



ФОТО GASTRONOMIX · ПОДБОР БЛИЗКОЕ: ФРАППЕ, ВЗБИТАЯ КОФЕЙНАЯ ПЕНА

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Растворимый кофе — 2 ст. л.
- Сахар — 2 ст. л.
- Кипяток — 2 ст. л.
- Молоко — 200 мл
- Лёд — по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Кофе, сахар и кипяток — строго один к одному. Кипяток возьмите из режима «Горячая вода».
- 2 Взбивайте венчиком или миксером 3–4 минуты, пока масса не станет светлой, густой и не будет держать пик.
- 3 Наполните стакан холодным молоком со льдом.
- 4 Выложите кофейную пену сверху ложкой — она должна лежать шапкой, а не растекаться.
- 5 Снимите видео до того, как размешаете: слои живут около трёх минут.

СОВЕТ БАРИСТА

Это единственный рецепт в книге, где нужен растворимый кофе — только он даёт пену, в зерновом нет нужных полимеров. А вот эспрессо из машины добавьте в молоко: 30 мл сделают вкус настоящим.

ВАРИАЦИИ. *С мороженым: шарик пломбира между молоком и пеной. С матчей: половина пены кофейная, половина — матча.*

#далгона #dalgona #whippedcoffee #gastronomix

PROMPT ДЛЯ ФОТО

Tall glass of dalgona coffee, thick fluffy caramel-coloured whipped coffee foam sitting on cold white milk with a razor-sharp line between them, soft peaks and swirl texture on the foam, straight-on eye level, bright even light, pastel background, minimal styling, 50mm, f/2.8. Reference: original Korean dalgona coffee viral videos.

ИНСТА-ХИТЫ • РЕЦЕПТ 15

Клубничный латте

Розовый хит с миллионом просмотров

350 мл

5 минут

Крепость ●●○



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Эспрессо — 35 мл
- Клубника — 120 г
- Сахар — 2 ст. л.
- Молоко — 180 мл
- Лёд

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Разомните клубнику с сахаром вилкой (не блендером — нужны кусочки) и дайте постоять 10 минут.
- 2 Выложите пюре на дно высокого стакана и размажьте по стенкам ложкой — это делает кадр.
- 3 Насыпьте лёд, залейте холодным молоком.
- 4 Сверху — эспрессо 35 мл. Он ляжет тёмной полосой поверх розового и белого.
- 5 Три слоя: ягода, молоко, кофе. Не размешивать.

СОВЕТ БАРИСТА

Замороженная клубника работает даже лучше свежей: после разморозки она даёт больше сока и насыщенный цвет без варки.

ВАРИАЦИИ. Клубника с матчей вместо кофе — вирусный «strawberry matcha». На одной машине можно снять оба кадра.

#клубничныйлатте #strawberrylatte #pinkdrink
#gastronomix

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Tall glass of strawberry latte with crushed strawberry compote smeared on the inner walls, white milk middle layer and espresso poured on top, fresh strawberry on the rim, bright airy daylight, pink and cream palette, pastel background, eye-level slightly above, 50mm, f/2.5. Reference: viral strawberry matcha and strawberry latte Instagram reels.

ИНСТА-ХИТЫ · РЕЦЕПТ 16

Банановый латте

Banana bread в стакане

350 мл

4 минуты

Крепость ●●○



ФОТО GASTRONOMIX · ПОДБОР БЛИЗКОЕ: ШЕЙКЕН-ЭСПРЕССО С КОРИЧНЕВЫМ САХАРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Эспрессо — 35 мл
- Спелый банан — 1 шт.
- Молоко — 180 мл
- Корица — щепотка
- Мёд — 1 ч. л.
- Лёд

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Разомните банан с мёдом и корицей до состояния пюре — чем он темнее и спелее, тем ярче вкус.
- 2 Выложите пюре на дно стакана, добавьте лёд.
- 3 Залейте холодным молоком и слегка перемешайте до однородности нижнего слоя.
- 4 Сверху налейте эспрессо и присыпьте корицей. Кружок банана на край стакана.

СОВЕТ БАРИСТА

Карамелизуйте банан: обжарьте кружочки с ложкой сахара на сухой сковороде 2 минуты. Именно этот приём превратил обычный банановый латте в тренд «caramelized banana latte».

ВАРИАЦИИ. С арахисовой пастой — ложка на дно. Вкус детского бутерброда и очень фотогеничные разводы.

#банановыйлатте #bananalatte #bananabreadlatte
#gastronomix

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Tall glass of banana latte, creamy pale-yellow banana base, milk layer, espresso poured on top, caramelised banana slices on the rim, cinnamon dusting, warm golden hour light, honey and cream palette, rustic wooden board, 50mm, f/2.5. Reference: caramelised banana latte TikTok recipe videos.

ИНСТА-ХИТЫ · РЕЦЕПТ 17

Корейский банановый кофе

Тренд с миллионами просмотров

400 мл

5 минут

Крепость ●●○



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Эспрессо — 35 мл
- Банан — 1 шт.
- Банановое молоко или молоко — 200 мл
- Ванильное мороженое — 1 шарик
- Лёд

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Взбейте банан с молоком и мороженым блендером 30 секунд — получится густой шейк.
- 2 Перелейте в широкий стакан, оставив место под кофе.
- 3 Сделайте эспрессо и аккуратно вылейте сверху — коричневая спираль по жёлтому и есть весь смысл кадра.
- 4 Подайте с широкой трубочкой: напиток густой.

СОВЕТ БАРИСТА

Корейский вариант всегда сладкий и очень холодный. Заморозьте банан заранее — тогда лёд не понадобится и напиток не разбавится.

ВАРИАЦИИ. Добавьте ложку сгущённого молока — так его готовят в сеульских кофейнях.

#корейскийкофе #koreanbananacoffee #바나나커피
#gastronomix

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Wide tumbler of Korean banana coffee, thick creamy pale-yellow banana shake base with a dark espresso spiral swirling on top, banana slices and a wide straw, clean bright studio light, soft pastel yellow background, K-café minimal aesthetic, straight-on, 50mm, f/3.2. Reference: Korean café banana coffee Instagram posts.

ИНСТА-ХИТЫ · РЕЦЕПТ 18

Облачный кофе

Эспрессо на кокосовой воде

300 мл

3 минуты

Крепость ●●●



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Двойной эспрессо — 60 мл
- Кокосовая вода — 180 мл
- Молоко для пены — 60 мл
- Лёд
- Сироп — по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Наполните стакан льдом и налейте холодную кокосовую воду.
- 2 Влейте двойной эспрессо — он ляжет тёмным слоем, кокосовая вода легче кофе.
- 3 Нажмите «Молочная пена» и выложите пену сверху шапкой в два пальца.
- 4 Получилось три уровня: прозрачный, тёмный и белое облако. За это напиток и назвали.

СОВЕТ БАРИСТА

Кокосовая вода не терпит нагрева: только холодная и только из холодильника. И берите без добавленного сахара — иначе вкус становится плоским.

ВАРИАЦИИ. Облако на кокосовом молоке вместо коровьего — полностью растительная версия, пена будет плотнее.

#облачныйкофе #cloudcoffee #кокосовыйкофе
#gastronomix

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Tall glass of cloud coffee, translucent coconut water base, dark espresso middle layer, thick white milk foam cloud on top, ice cubes, bright airy backlight, cool white-and-blue palette, minimal light background, eye-level, 50mm, f/2.8. Reference: cloud coffee aesthetic posts on Pinterest.

ИНСТА-ХИТЫ · РЕЦЕПТ 19

Кофе с «Коровкой»

Ностальгия, которая тает

220 мл

2 минуты

Крепость ●●●



ФОТО GASTRONOMIX · ПОДБОР БЛИЗКОЕ: КАРАМЕЛЬНЫЙ МАКИАТО

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Эспрессо — 35 мл
- Молоко — 150 мл
- Конфеты «Коровка» — 3 шт.
- Морская соль — щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Положите конфеты на дно чашки и залейте горячим эспрессо.
- 2 Разминайте ложкой 30–40 секунд, пока конфеты не растворятся полностью.
- 3 Нажмите «Капучино» — горячее молоко с пеной довершит дело.
- 4 Щепотка соли сверху. Она превращает сладость в солёную карамель.

СОВЕТ БАРИСТА

Конфеты бросайте только в горячий кофе и только раздавленными — целые тонут и прилипают ко дну чашки намертво.

ВАРИАЦИИ. С шоколадным батончиком: половинка «сникерса» вместо конфет — арахис даёт крошку на дне, это нормально.

#кофесконфетами #коровка #карамельныйкофе
#gastronomix

PROMPT ДЛЯ ФОТО

Ceramic mug of caramel candy coffee, glossy caramel sauce drizzle over milk foam, unwrapped soft caramel candies scattered on the table, sea salt flakes, warm nostalgic amber light, cosy home kitchen background, three-quarter angle, 50mm, f/2.2. Reference: cosy caramel latte home-barista photos.

ИНСТА-ХИТЫ · РЕЦЕПТ 20

Кофе с сыром

Странно звучит, отлично работает

220 мл

3 минуты

Крепость ●●●



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Двойной эспрессо — 60 мл
- Плавленный сыр или камамбер — 30 г
- Молоко — 120 мл
- Чёрный перец — на кончике ножа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Нарежьте сыр мелкими кубиками и положите на дно чашки.
- 2 Залейте горячим двойным эспрессо и размешивайте до полного растворения — около минуты.
- 3 Нажмите «Капучино»: горячее молоко довершит эмульсию и уберёт солёность.
- 4 Поверх — щепотка перца. Скандинавы пьют так столетиями, это не шутка.

СОВЕТ БАРИСТА

Камамбер даёт грибной, благородный оттенок, плавленный сырок — чистую сливочность. Твёрдые сыры не берите: они не расходятся и оставляют нити.

ВАРИАЦИИ. *Cheese foam по-азиатски: взбейте 30 г сливочного сыра со сливками и выложите шапкой на холодный кофе.*

#кофессыром #cheesecoffee #cheese foam #gastronomix

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Ceramic cup of cheese coffee with a thick pale cheese-foam cap and cracked black pepper on top, small cubes of camembert on a wooden board beside it, moody rustic Nordic styling, side window light, muted cream and grey palette, three-quarter angle, 50mm, f/2.5. Reference: Nordic kaffeost and Asian cheese-foam tea photography.

ИНСТА-ХИТЫ • РЕЦЕПТ 21

Кофе с комбучей

Холодный, кислый, живой

300 мл

1 минута

Крепость ●●●



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Двойной эспрессо — 60 мл
- Комбуча — 180 мл
- Лёд
- Апельсиновая цедра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Возьмите комбучу нейтрального или цитрусового вкуса — ягодная перебьёт кофе.
- 2 Стакан со льдом, комбуча на две трети, пауза 20 секунд на осадку пены.
- 3 Двойной эспрессо, охлаждённый минуту, вылейте сверху по ложке.
- 4 Проведите цедрой по краю стакана и бросьте внутрь.

СОВЕТ БАРИСТА

Комбуча живая: горячий кофе убивает её вкус и делает напиток уксусным. Обязательно дайте эспрессо остыть до тёплого, а лучше используйте кубики кофейного льда.

ВАРИАЦИИ. С имбирной комбучей и веточкой тимьяна — версия для тех, кто любит поострее.

#комбучакофе #kombuchacoffee #ферментация
#gastronomix

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Tall glass of kombucha coffee, amber fizzy base with fine bubbles, dark espresso layer floating on top, orange peel twist, ice, natural daylight from the side, wellness-editorial styling with dried flowers, warm amber palette, eye-level, 50mm, f/2.8. Reference: kombucha-coffee wellness Instagram posts.

ИНСТА-ХИТЫ · РЕЦЕПТ 22

Тахин-кофе

Кунжут, мёд и восток

250 мл

3 минуты

Крепость ●●●



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Двойной эспрессо — 60 мл
- Тахини — 1 ст. л.
- Мёд — 1 ч. л.
- Молоко — 120 мл
- Кунжут для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Разотрите тахини с мёдом в чашке до однородной пасты — это важно, иначе паста осядет комком.
- 2 Влейте горячий двойной эспрессо и размешайте: масса станет светлой, как халва.
- 3 Нажмите «Капучино» или «Латте» по настроению.
- 4 Присыпьте обжаренным кунжутом. Пейте горячим.

СОВЕТ БАРИСТА

Тахини должна быть жидкой, из светлого кунжута. Густая паста со дна банки даст горечь — перед использованием размешайте её до однородности.

ВАРИАЦИИ. Холодная версия: тахини, мёд, лёд, холодное молоко и эспрессо сверху — тренд «tahini date coffee», если добавить пюре из финика.

#тахинкофе #tahinicoffee #кунжут #gastronomix

PROMPT ДЛЯ ФОТО

Ceramic mug of tahini coffee, creamy beige surface with toasted sesame seeds and a honey drizzle, tahini jar and honey dipper beside it, warm earthy Middle-Eastern styling, linen textile, soft side light, sand and caramel palette, three-quarter angle, 50mm, f/2.5. Reference: tahini coffee wellness recipe photos.

ИНСТА-ХИТЫ · РЕЦЕПТ 23

Турецкий латте

Кофе с халвой

250 мл

3 минуты

Крепость ●●○



ФОТО GASTRONOMIX · ПОДБОР БЛИЗКОЕ: СЛИВОЧНЫЙ ЛАТТЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Эспрессо — 35 мл
- Кунжутная халва — 40 г
- Молоко — 180 мл
- Корица

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Раскрошите халву и залейте 50 мл горячего молока — дайте постоять минуту, она размякнет.
- 2 Разотрите ложкой до однородной кремовой массы и перелейте в бокал.
- 3 Влейте эспрессо, размешайте.
- 4 Сверху — «Молочная пена» и щепотка корицы. Кусочек халвы на блюдце к напитку.

СОВЕТ БАРИСТА

Халва легко даёт крупинки. Если хочется идеально гладкой текстуры, пробейте её с молоком погружным блендером 15 секунд.

ВАРИАЦИИ. С фисташковой халвой — цвет получается зеленоватым, и это отдельный повод для кадра.

#турецкийлатте #turkishlatte #халва #gastronomix

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Tall glass of Turkish halva latte, creamy beige layers, milk foam cap dusted with cinnamon, crumbled sesame halva pieces and pistachios on a brass tray, warm oriental styling with patterned textile, golden warm light, three-quarter angle, 50mm, f/2.5. Reference: Turkish café halva latte photography.

ИНСТА-ХИТЫ · РЕЦЕПТ 24

Бамбл

Апельсиновый шмель

350 мл

2 минуты

Крепость ●●●



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Двойной эспрессо — 60 мл
- Апельсиновый сок свежий — 180 мл
- Сироп (апельсиновый или карамельный) — 15 мл
- Лёд

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 На дно стакана — сироп, сверху лёд доверху.
- 2 Залейте охлаждённым свежавыжатым соком, оставив место под кофе.
- 3 Двойной эспрессо на максимальной крепости — он должен пробиться сквозь цитрус.
- 4 Лейте по ложке: тёмная полоса на оранжевом и есть тот самый «шмель».
- 5 Долька апельсина на край, трубочка.

СОВЕТ БАРИСТА

Только свежий сок. Пакетированный даёт химическую кислинку, которая с кофе превращается в неприятную горечь. И никакого молока — оно свернётся.

ВАРИАЦИИ. Бамбл с грейпфрутом и веточкой розмарина — более взрослая, менее сладкая версия.

#бамбл #bumblecoffee #апельсиновыйкофе
#gastronomix

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Tall glass of bumble coffee, vivid orange juice base with dark espresso layer bleeding into it in soft swirls, ice cubes, orange wheel garnish, bright direct sunlight with strong shadows, vibrant orange-and-brown palette, eye-level, high saturation, 50mm, f/3.2. Reference: viral bumble coffee reels.

ИНСТА-ХИТЫ · РЕЦЕПТ 25

Аффогато

Утопленник по-итальянски

150 мл

1 минута

Крепость ●●●



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Двойной эспрессо — 60 мл
- Пломбир — 2 шарика
- Тёртый шоколад или орехи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Положите мороженое в широкий низкий бокал и уберите его в морозилку на пару минут — пока варится кофе.
- 2 Сделайте двойной эспрессо: крепость максимум, объём 55 мл. Здесь нужен концентрат.
- 3 Вылейте кофе прямо на мороженое перед подачей — за столом, не на кухне.
- 4 Ешьте ложкой сразу: аффогато живёт полторы минуты.

СОВЕТ БАРИСТА

Классика требует контраста: мороженое максимально холодное, кофе максимально горячий. Если пломбир подтаял, аффогато превратится в молочный коктейль.

ВАРИАЦИИ. С амаретто или ложкой солёной карамели. С ореховым пломбиром — самый вкусный из простых вариантов.

#аффогато #affogato #кофеидесерт #gastronomix

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Close-up of affogato: a scoop of vanilla gelato in a small glass bowl with hot espresso being poured over it, coffee streaking down the melting ice cream, steam, dark rustic background, dramatic side light, brown-and-cream palette, 85mm macro, f/2.8, action shot. Reference: Italian gelateria affogato pour videos.

ИНСТА-ХИТЫ · РЕЦЕПТ 26

Грязная матча

Зелёное и чёрное

350 мл

4 минуты

Крепость ●●●



ФОТО GASTRONOMIX · ПОДБОР БЛИЗКОЕ: МАТЧА-ЛАТТЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Эспрессо — 35 мл
- Матча церемониальная — 1 ч. л.
- Горячая вода — 60 мл
- Молоко — 180 мл
- Лёд
- Сироп — по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Просейте матчу и залейте водой 80 °C из режима «Горячая вода», дав ей минуту остыть.
- 2 Взбейте венчиком до пены — комков быть не должно.
- 3 В стакан: лёд, холодное молоко, сверху матча — получится плотный зелёный слой.
- 4 Последним — эспрессо. Он и есть «грязь» на зелёном: чем медленнее льёте, тем чётче граница.

СОВЕТ БАРИСТА

Только церемониальная матча. Кулинарная в слоёном напитке выглядит болотной и горчит — на камере это видно сразу.

ВАРИАЦИИ. *Айс-матча-раф:* замените молоко смесью сливок 10% и молока один к одному.

#грязнаяматча #dirtymatcha #матчалатте
#gastronomix

PROMPT ДЛЯ ФОТО

Tall glass of dirty matcha latte, vivid green matcha layer over white milk with dark espresso poured on top creating a marbled boundary, ice cubes, bamboo whisk and matcha powder in the background, clean bright light, green-white-brown palette, eye-level, 50mm, f/2.8. Reference: dirty matcha latte Instagram trend posts.

ИНСТА-ХИТЫ · РЕЦЕПТ 27

Пампкин-спайс латте

Осень, которую можно пить

300 мл

5 минут

Крепость ●●○



ФОТО GASTRONOMIX · ПОДБОР БЛИЗКОЕ: КОФЕ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Эспрессо — 35 мл
- Тыквенное пюре — 2 ст. л.
- Молоко — 180 мл
- Сахар — 1 ст. л.
- Смесь специй: корица, мускат, имбирь, гвоздика
- Взбитые сливки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Прогрейте тыквенное пюре с сахаром и специями на сковороде 2 минуты — специи должны раскрыться.
- 2 Переложите ложку получившейся пасты в чашку и залейте эспрессо, разотрите.
- 3 Нажмите «Латте» — молоко смешается с тыквенной базой.
- 4 Сверху — взбитые сливки и щепотка корицы.

СОВЕТ БАРИСТА

Пюре делайте сами: запечённая тыква без воды, пробитая блендером. Консервированное часто водянистое, и напиток получается блёклым.

ВАРИАЦИИ. Холодная версия со льдом и сиропом вместо пюре — быстрее, но менее ароматна.

#пампкинспайс #pumpkinspice latte #осеннийкофе
#gastronomix

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Ceramic mug of pumpkin spice latte with a tall whipped cream swirl and cinnamon dusting, cinnamon sticks and a small pumpkin in the background, autumn leaves, cosy warm orange lighting, knitted blanket texture, three-quarter angle, 50mm, f/2.2. Reference: autumn PSL Pinterest photography.

ИНСТА-ХИТЫ · РЕЦЕПТ 28

Проффи

Кофе, который ходит в зал

350 мл

2 минуты

Крепость ●●●



ФОТО GASTRONOMIX · ПОДБОР БЛИЗКОЕ: ХОЛОДНЫЙ ЛАТТЕ СО ЛЬДОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Двойной эспрессо — 60 мл
- Протеиновый коктейль или молоко с протеином — 200 мл
- Лёд
- Корица

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Разведите протеин в холодном молоке заранее и хорошо взболтайте — в тёплом он свернётся хлопьями.
- 2 Стакан со льдом, протеиновая база на две трети.
- 3 Двойной эспрессо охладите 2 минуты и влейте сверху.
- 4 Взболтайте в шейкере 20 секунд — именно агрессивная встряска даёт ту самую плотную пену.

СОВЕТ БАРИСТА

Никогда не лейте горячий эспрессо прямо в протеин. Либо остудите кофе, либо приготовьте его заранее и заморозьте кубиками — так делают все фитнес-блогеры.

ВАРИАЦИИ. *С ванильным или шоколадным протеином и ложкой арахисовой пасты.*

#проффи #proffee #протеиновыйкофе #gastronomix

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Tall glass of protein iced coffee, creamy beige shaken drink with a fine foam head, ice, cinnamon dusting, stainless shaker and gym towel in the background, clean bright morning light, neutral beige palette, eye-level, sporty minimal styling, 50mm, f/3.2. Reference: fitness proffee TikTok posts.

ИНСТА-ХИТЫ · РЕЦЕПТ 29

Фисташковый латте

Вкус года

300 мл

3 минуты

Крепость ●●○



ФОТО GASTRONOMIX

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Эспрессо — 35 мл
- Фисташковая паста — 1,5 ст. л.
- Молоко — 200 мл
- Сахар — по вкусу
- Дроблёная фисташка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА GASTRONOMIX

- 1 Разотрите фисташковую пасту с 40 мл горячего молока до гладкой эмульсии.
- 2 Перелейте в бокал, добавьте эспрессо и размешайте.
- 3 Нажмите «Латте» — остальное молоко ляжет сверху и даст мягкий зелёно-бежевый градиент.
- 4 Присыпьте дроблёной фисташкой. Подавайте горячим или на льду.

СОВЕТ БАРИСТА

Берите пасту из 100% фисташки без пальмового масла. Дешёвые пасты дают приторность и мутный серый цвет вместо благородного фисташкового.

ВАРИАЦИИ. Айс-версия с солёной фисташковой крошкой — главный кадр сезона.

#фисташковыйлатте #pistachiolatte #трендгода
#gastronomix

ПРОМПТ ДЛЯ ФОТО

Tall glass of pistachio latte with a soft green-to-cream gradient, crushed pistachios sprinkled on the milk foam, whole pistachios scattered on a stone surface, soft natural light, sage-green and cream palette, minimal elegant styling, three-quarter angle, 50mm, f/2.5. Reference: pistachio latte trend posts 2026.

Сиропная карта и пропорции

СИРОПЫ

ВКУС	КУДА	НОРМА	КОММЕНТАРИЙ
Карамель	Латте, айс-латте, капучино	15 мл	Классика. Сочетается с солью и с орехом
Ваниль	Латте, раф, холодные напитки	10–15 мл	Смягчает кислотность светлой обжарки
Лесной орех	Капучино, американо	15 мл	Самый «уютный» вкус, хорош осенью
Солёная карамель	Глясе, мокко, кофе с конфетами	15 мл	Соль обязательна, иначе приторно
Кокос	Айс-латте, облачный кофе	15 мл	Работает только в холодных напитках
Клубника, вишня	Клубничный латте, кофе с колой	20 мл	Лучше пюре, чем сироп: цвет живее
Мёд	Тахин-кофе, эспрессо-бомба	1 ч. л.	Растворяйте только в горячем
Апельсин, грейпфрут	Бамбл, тоник	15 мл	Требуется свежего цитруса рядом

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПРОПОРЦИИ

ФОРМУЛА	ЧТО ПОЛУЧИТСЯ
1 : 2	Кофе к молоку — капучино, плотно и по-кофейному
1 : 5	Латте, мягко и молочно
1 : 3	Эспрессо к тонику или соку — холодные хиты
1 : 1 : 1	Растворимый кофе, сахар и кипятки — далгона
1 : 1	Сливки 10% и молоко — база для рафа

КОФЕЙНЫЙ ЛЁД

Залейте эспрессо или американо в форму для льда и заморозьте. Такие кубики не разбавляют холодные напитки, а усиливают их. Держите в морозилке всегда: это самый простой приём, который отличает домашнюю кофейню от кухни.

МОЛОЧНЫЙ ЛЁД

То же самое с молоком — для айс-латте и клубничного латте. Напиток остаётся кремовым до последнего глотка.

Правило пятнадцати миллилитров. Одна порция сиропа на 200–250 мл напитка. Две порции — это уже десерт, в котором кофе не слышно. Сироп всегда наливают на дно стакана до кофе и льда.

Что пошло не так

Почти любая неудачная чашка объясняется одной из девяти причин. Найдите симптом в левой колонке — и почините за одну минуту.

СИМПТОМ	ПРИЧИНА	ЧТО СДЕЛАТЬ
Кофе кислый и водянистый	Слишком крупный помол или мало зерна	Сделайте помол мельче на одну ступень, поднимите крепость
Кофе горький и вязущий	Слишком мелкий помол или большой объём порции	Помол крупнее на ступень, объём эспрессо до 35–40 мл
Тонкая crema или её нет	Старое зерно или слишком крупный помол	Проверьте дату обжарки: нужно 10–45 дней. Затем помол мельче
Пена не держится	Тёплое или нежирное молоко	Молоко из холодильника, жирность от 3,2%
Молоко пахнет варёным	Перегрев	Не подогревайте молоко заранее, не запускайте вспенивание дважды подряд
Слои смешались	Слишком быстрая струя или одинаковая плотность	Лейте по ложке, приставленной к стенке. Добавьте больше льда
Машина стала шуметь и медленнее лить	Накипь	Запустите декальцинацию, перейдите на фильтрованную воду
Кофе еле капает	Слишком мелкий помол или плотное зерно	Крупнее на одну-две ступени, прогоните чашку вхолостую
Привкус затхлости	Старая вода или несвежее зерно в отсеке	Меняйте воду ежедневно, засыпайте зерно на неделю вперёд, не больше

Золотое правило отладки. Меняйте одну настройку за раз и всегда пробуйте чистый эспрессо, а не молочный напиток: молоко маскирует и кислотность, и горечь, и вы будете чинить вслепую.

Если ничего не помогает. Смените зерно. В восьми случаях из десяти проблема не в машине и не в настройках, а в пачке, которая пролежала на полке магазина полгода.

ВМЕСТО ПОСЛЕСЛОВИЯ

Кофейня закончилась. *Началась кухня*

Двадцать девять рецептов — это примерно месяц, если пробовать по одному в день. За этот месяц вы поймёте про свою машину больше, чем даёт любая инструкция: какое зерно вам нравится, какой помол ваш, сколько молока в вашей идеальной чашке.

А дальше начинается самое интересное — рецепты, которых нет в этой книге. Ваши собственные. Записывайте пропорции: удачную случайность легко потерять.

КНИГА БАРИСТА · ИЗДАНИЕ ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ GASTRONOMIX
КОФЕУНЬЯ-ДОМА.RU · TELEGRAM @КОФЕУНЬЯ_ДОМА_BOT
ФОРМУЛИРОВКИ РЕЖИМОВ СВЕРЯЙТЕ С ПАНЕЛЬЮ СВОЕЙ МАШИНЫ